



**ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO**

**FACULTAD DE SALUD PÚBLICA**

**ESCUELA DE GASTRONOMÍA**

"ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGIA CULINARIA DEL PUEBLO DE  
CACHA PARA SU APLICACIÓN EN EL CENTRO TURÍSTICO  
PUCARÁ TAMBO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO PERIODO 2011."

## **TESIS DE GRADO**

**PREVIO A LA OBTENCIÓN DEL TÍTULO DE:**

**LICENCIADA EN GESTIÓN GASTRONÓMICA**

**MARTHA CECILIA CONGACHA ASHQUI**

**RIOBAMBA – ECUADOR**

**2012**

## **CERTIFICADO**

La presente investigación ha sido revisada y se autoriza su presentación.

MsC. Glenis López Proaño

**DIRECTORA DE TESIS**

## **CERTIFICACIÓN**

Los miembros de la tesis certifican que, el trabajo de investigación titulada “ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGIA CULINARIA DEL PUEBLO DE CACHA PARA SU APLICACIÓN EN EL CENTRO TURÍSTICO PUCARÁ TAMBO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO PERIODO 2011”; de responsabilidad de la Señorita Egresada Martha Cecilia Congacha Ashqui, ha sido prolijamente revisada, y se autoriza su publicación.

MsC. Glenis López P.

**DIRECTORA DE TESIS**

---

Lcdo. Alberto Melo R.

**MIEMBRO DEL TRIBUNAL**

---

Riobamba, 23 de Enero 2012

## **AGRADECIMIENTO**

A la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, Facultad de Salud Pública, Escuela de Gastronomía, por darme la oportunidad de adquirir una profesión en tan prestigiosa institución.

A la Master Glenis López Directora de Tesis, al Licenciado Alberto Melo quienes con paciencia supieron orientarme en la realización de esta investigación.

Un profundo agradecimiento al Hotel Hilton Colón y Hospital Vozandes Quito por darme la oportunidad de realizar mis prácticas profesionales.

## **DEDICATORIA**

El presente trabajo dedico a Dios ser Supremo, por haberme dado mi vida, salud, perseverancia para poder culminar con mis estudios.

A Mis queridos padres Miguel Congacha Aguagallo, María Ángela Ashqui Morocho, hermanos: Elsa Beatriz, Franklin Geovanny, Tannia Dioscelina Congacha Ashqui y tíos, quienes con nobleza y entusiasmo depositaron en mí su apoyo, para ser útil en la sociedad y a la patria.

Mi gratitud a mis tíos, Manuel, María, Juana, Margarita, José Antonio, Juan Cesar Congacha Aguagallo, Antonio Hipo H, Antonio Hipo, Cesar Hipo, Amy Vlazny.

A mis primos Joffre, David, Paul Hipo Congacha, Alex, Lizet Hipo Congacha, Jessica, Kevin Congacha.

## **RESUMEN**

El presente trabajo de investigación tiene como objetivo estudiar la Antropología Culinaria del Pueblo Cacha y dar alternativas gastronómicas saludables en base a la utilización de productos de esta zona mediante la encuesta aplicada a 366 habitantes se evaluaron características sociodemográficas costumbres ancestrales culinarias y alternativas gastronómicas.

De los datos sociodemográficos tabulados de 23 comunidades se encontró un rango de edad de 65 a 75 años al 40%, de 70 a 95 y más años el 60%; sexo femenino el 45%, sexo masculino el 55%, ocupación agricultores el 22%, albañiles 21%; quehaceres domésticos el 43%; nivel de educación, básica el 52%, bachillerato el 3% y analfabetos 45%.

Costumbres tradicionales que se han perdido, el 22% relato sobre Cacha Fiesta; el 11% del Inty Raymi; carnavales el 17% y matrimonios indígenas el 33%.

Preparaciones tradicionales que se consumían en las comunidades, locro de cuy el 11%, conejo al carbón el 22%, los chigüiles 19%, ají de cuy el 11%, mote y tostado el 30%.

El Centro Turístico Pucará Tambo debe capacitar constantemente a su personal en el área de servicio al cliente, manipulación alimentaria; contar con programas de promoción, señalización, publicidad, por vía internet, prensa, televisión, radio, afiches turísticos, y realizar festivales gastronómicos.

## **SUMMARY**

To study the culinary anthropology of Cacha town is the proposal of this research work to give healthy gastronomic alternatives based of the use of the products; by means of a survey applied to 366 inhabitants, the older culinary and gastronomic alternatives socio demographic customs were evaluated.

From the socio demographic tabulated data of 23 communities, a rate of age was found, that is 65 to 75 years, 40%; 70 to 95 and more years, 60%; females 45 %, males 55%, farmers 22%, bricklayers 21%; household works 43%; level of education: basic 52%, bachelors, 3% and illiterate 45%.

Traditional customs have been lost such as Cacha Fiesta, 22%; Inty Raymi 11%; carnival 17%; and indigenous weddings, 33%.

Traditional preparations which were consumed: locro de cuy 11%; conejo al carbón 22%; Chicha de jora 22%; chigüiles 19%; ají de cuy 11%; mote and tostado 30%.

The Touristic Center Pucara Tambo should train its personnel on customer service, food management, to have promotion programs, ads by internet, press, television, radio, touristic leafletsand gastronomic festivals.

	<b>Pág.</b>
<b>I.-INTRODUCCIÓN.....</b>	<b>1</b>
<b>II.- OBJETIVOS.....</b>	<b>4</b>
<b>A.- General.....</b>	<b>4</b>
<b>B.- Objetivos específicos.....</b>	<b>4</b>
<b>III.- MARCO TEORICO.....</b>	<b>5</b>
3.-Breve historia de hombre primitivo.....	5
3.1.-Los Incas.....	11
3.1.1.-Historia.....	12
<b>3.2.-PURUHÁ.....</b>	<b>15</b>
3.2.1.-La Conquista Incaica de los Pueblos del Chimborazo.....	16
3.2.1.1.-Los Puruhuaes antes de la conquista.....	16
3.2.1.2.- La invasión a los pueblos Puruhuaes.....	22
3.2.1.3.- Los Conquistadores.....	25
3.2.1.4.- Los Conquistados.....	27
<b>3.3.-CACHA CUNA DE LA GRAN NACION PURUHUA.....</b>	<b>30</b>



3.3.1.Historia.....	30
3.3.2.-Algunos datos y personajes de la historia.....	31
3.3.2.1.-Hualcopo Duchicela Shiry XIV (1430 a 1463).....	31
3.3.2.2.-Cacha, DuchicelaShiry XV (1463 a 1487).....	31
3.3.2.3.-Paccha Duchicela, (1487 a 1525).....	33
3.3.2.4.-Cacha.....	34
3.3.2.5.-Sentido Guerrero.....	35
3.3.2.6.-Pucara Tambo.....	36
3.3.3.-Los Cachas no se someten (Fernando Daquilema y otras sublevaciones)	37
3.3.3.1.-Lucha de Libertad por Fernando Daquilema.....	39
3.3.3.2.-Emancipación de un Pueblo Histórico.....	40
3.3.3.3.-Una larga trayectoria de lucha.....	41
3.3.3.4.-Inesperado Nacimiento de la Federación de Cabildos.....	42
3.3.3.5.-Tramitación legal y burocracia.....	43
3.3.3.6.-Inauguración de la Parroquia.....	45
3.3.3.7.-Ecos de Triunfo.....	46

3.3.3.8.-Las comunidades que componen la Parroquia Cacha.....	48
3.3.4.-Cacha descripción de la parroquia.....	48
3.3.4.1.-Organización Social.....	49
3.3.4.2.-Atuendo.....	49
3.3.4.3.-Principales Fiestas.....	50
3.3.4.4.-Economía.....	50
3.3.4.5.-Áreas Turísticas Protegidas.....	50
3.3.4.6.-Características Demográficas.....	50
<b>3.4.-Tradición, Costumbres Ancestrales Culinarias Del Pueblo De Cacha...</b>	<b>51</b>
3.4.1.-La Fiesta Del Pascua.....	53
3.4.2.-Cacha Fiesta.....	55
3.4.3.-Fiesta de Alajahuan.....	57
3.4.4.-Fiesta de Carnaval.....	59
3.4.5.-Matrimonio Indígena.....	61
3.4.6.-Entierros.....	63
3.4.7.-Inty Raymi.....	66

3.4.8 Ritos agrarios.....	67
<b>3.5.-Tipos de cocción, materia prima y materiales que utilizaba antiguamente en la alimentación.....</b>	<b>69</b>
3.5.1.-Asar.....	70
3.5.2.-Hervir.....	70
3.5.3.-Tostar.....	70
3.5.4.-Moler.....	70
<b>3.6.-Productos que se siembran En Cacha.....</b>	<b>71</b>
3.6.1.-Papas.....	71
3.6.2.-La Cebada.....	72
3.6.3.-El Trigo.....	74
3.6.4.-Maíz.....	76
3.6.5.- Quinoa.....	78
3.6.6.-Oca.....	80
3.6.7.- Melloco.....	81
3.6.8.- Habas.....	82
3.6.9.-Las Arvejas.....	83

<b>3.7.-Utensilios que utilizaron antiguamente.....</b>	<b>84</b>
<b>3.8.-Alimentos que se preparaban y consumían en las fiestas tradicionales del pueblo de Cacha.....</b>	<b>85</b>
3.8.1.-Colada Morada.....	86
3.8.2.-Fanesca.....	88
3.8.3.-Chiguiles.....	89
3.8.4.- Chicha De Jora.....	92
3.8.5.- Llushpa.....	93
3.8.7.- Machica.....	95
3.8.8.-Ají de cuy.....	97
3.8.9.-Timbushca (Charqui).....	99
3.8.11.-Conejo al carbón.....	100
3.8.12.-Jucho.....	100
3.8.13.-Runaicho.....	101
3.8.14.- Champús de Quinoa.....	101
3.8.15.- Tortilla de Quinoa.....	102
<b>3.9.-Nuevas alternativas gastronómicas para el consumo de productos en el Centro Turístico Pucará Tambo.....</b>	<b>103</b>
3.9.1.-Torta de machica.....	103

3.9.2.-Pasta de machica.....	104
3.9.3.-Medallones de Cuy.....	105
3.9.4.-Galletas de quinua.....	105
3.9.5.-Bebida de Zapallo.....	106
3.9.6.-Mousse de Zapallo.....	107
3.9.7.- Zambo con Chaguarmishqui.....	107
3.9.8.- Bolitas de quinua y tocino.....	107
3.9.9.- Bolitas de papa con queso.....	108
3.9.10.- Empanadas de Mote.....	108
3.9.11.-Crema de chochos.....	109
3.9.12.- Sopa de chochos.....	109
3.9.13.- Torta de choclo.....	110
3.9.14.- Chicha de Quinua.....	110
<b>IV.METODOLOGÍA.....</b>	<b>112</b>
A.-Localización y temporalización.....	112
B.- Variables.....	112
C.- Tipo y diseño de la investigación.....	116
D.- Universo y muestra.....	118
E.- Descripción de procedimientos.....	120
<b>V.- RESULTADOS.....</b>	<b>122</b>

5.1.-Presentación y análisis de los resultados obtenidos en las encuestas.	122
5.2.-Presentación y análisis de los resultados obtenidos en las entrevistas...	149
<b>5.3.- Discusión.....</b>	<b>158</b>
<b>VI.- CONCLUSIONES.....</b>	<b>161</b>
<b>VII.- RECOMENDACIONES.....</b>	<b>164</b>
<b>VIII.- RESUMEN .....</b>	
<b>SUMMARY.....</b>	
<b>IX.-REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....</b>	<b>166</b>
<b>X.- ANEXOS.....</b>	<b>170</b>

## INDICE DE TABLAS

<b>TABLA #</b>	<b>Pág.</b>
I.- Fiestas Tradicionales de Cacha.....	131
II.-Fiestas actuales de Cacha.....	134
III.- Alimentos de consumo de las fiestas Ancestrales.....	136
IV.- Alimentos de consumo en las fiestas actuales.....	139
V.- Ventaja de la alimentación ancestral.....	141
VI.- Tipos de preparación de los alimentos hace seis décadas.....	143
VII.- Condimentos que utilizaban antiguamente.....	145
VIII.- Técnicas de preparación de los alimentos actualmente.....	147
IX.- Ventaja de la comida actual comparada con la de hace seis décadas.....	149
X.- Importancia de los platos típicos de Cacha.....	151

## INDICE DE GRAFICOS

	<b>Pág.</b>
<b>Gráfico # 1.-</b> Fiestas Tradicionales de Cacha.....	131
<b>Gráfico # 2.-</b> Fiestas actuales de Cacha.....	134
<b>Gráfico # 3.-</b> Alimentos de consumo de las fiestas Ancestrales.....	136
<b>Gráfico # 4.-</b> Alimentos de consumo en las fiestas actuales.....	139
<b>Gráfico # 5.-</b> Ventaja de la alimentación ancestral.....	141
<b>Gráfico # 6.-</b> Tipos de preparación de los alimentos hace seis décadas....	143
<b>Gráfico # 7.-</b> Condimentos que utilizaban antiguamente.....	145
<b>Gráfico # 8.-</b> Técnicas de preparación de los alimentos actualmente.....	147
<b>Gráfico # 9.-</b> Ventaja de la comida actual comparada con la de hace seis décadas.....	149
<b>Gráfico # 10.-</b> Importancia de los platos típicos de Cacha.....	151

## **I.- INTRODUCCIÓN**



La cocina de los pueblos indígenas era moler y cocinar a la altura del suelo en un fogón que se forma con tres piedras redondas que se acomodan en círculo, dejando un espacio en el centro para prender ahí la candela. Este tipo de fogón aún permanece en todo el país. El fogón se improvisa en cualquier parte: en el campo, o bien en un lugar determinado como en el corredor, o en un cuarto especial de la casa que se destina para la cocina. La fogata se hace con leña y se enciende con hojas de eucalipto.

Los indígenas también emplean como combustible pencas secas de maguey y la tuza de las mazorcas de maíz, pero estos últimos no son muy usuales porque humean demasiado. El fuego se aviva con sopladores, que eran elaborados con pedazos de manguera o con otros materiales.

Los utensilios más comunes en la cocina eran las piedras de moler granos y otra para realizar ají o salsa, el tiesto de barro para tostar maíz, trigo, cebada, haba, etc., recipientes de barro de miles de formas y tamaños distintos: ollas de “dos orejas”(caldera), platos, fondo de barro para elaborar colada morada, huallu (jarros), para acarrear agua y grandes pipas enterradas en el suelo se utilizaban como depósitos de agua potable. A cada uno de los trastes les daban un uso determinado para evitar la mezcla de sabores; lo mismo hacen con las cucharas de madera.

Se sientan en pequeños bancos, generalmente de madera. Otro objeto común a todas las indígenas es la chalina blanca de algodón, indispensable para envolver las compras y cargar en la espalda, cada pueblo tiene sus características propias.

Con el mestizaje, las indígenas empezaron a cocinar y moler en lo alto. Para eso las propias mujeres idearon unos fogones de lodo que ellas mismas hacen en sus comunidades, para moler realizan una mesa arrimada a un muro, sostenida por dos troncos de árbol enterrados en el piso que generalmente es de tierra, colocan la piedra de moler en diferentes niveles y así pueden moler de pie. El mérito de tener callos en las rodillas por moler arrodilladas sobre una estera, ya pasó a la historia; pero la mujer indígena sigue moliendo y en los pueblos se dice que “la que es mujer, hasta en las piernas muele”.

La comida tradicional indígena se enriqueció con la gran cantidad de plantas y animales llegados de otras tierras, como pollos, ganado vacuno, caña de azúcar, cebolla y arroz. Sin embargo, ningún cereal logró sustituir la cebada, el trigo ni ninguna leguminosa se impuso sobre la mashua, oca, melloco.

Antiguamente en Cacha realizaban diferentes fiestas y ritos en cada comunidad, y en cada una de ellas existía la comida y bebida típica, pero con el pasar del tiempo todas estas costumbres se han ido perdiendo, la comida ya no es como antes, ahora la gente sale a la ciudad compra productos de fácil preparación y consume al instante.

En muchas comunidades indígenas se come lo que da la chacra, la pobreza marca los límites de la tecnología; si estos bueyes tenemos pues con estos bueyes aramos, y con estas leñas avivamos el fuego y con estos tiestos cocinamos. Porque los utensilios, las técnicas de preparación de alimentos, los diversos combustibles utilizados son importantes en el estudio de la antropología culinaria.

De allí la importancia de la gastronomía en la construcción de la identidad de un pueblo y la esencia de fomentar la conservación de la tradición y cultura. En la actualidad con los procesos de aculturación la gastronomía no está libre del tema de la semejanza, bajo el pretexto de la llamada globalización las costumbres y tradiciones se están perdiendo.

El mismo ají no sabe igual licuado que molido en piedra y a mano como Dios manda. A continuación mencionaremos algunos datos históricos de la Parroquia de Cacha, comidas y bebidas típicas de la zona, productos que se siembra, alternativas gastronómicas para la aplicación en el Centro Turístico Pucará Tambo.

## **II.- OBJETIVOS**

## **A.- GENERAL**

- Estudiar la Antropología Culinaria del Pueblo de Cacha para su aplicación en el Centro Turístico Pucará Tambo, Provincia de Chimborazo Periodo 2011.

## **B.-OBJETIVOS ESPECIFICOS**

- Identificar los tipos de cocción, materia prima, y materiales que se utilizaba antiguamente en la alimentación del Pueblo de Cacha.
- Detectar las costumbres ancestrales culinarias del pueblo de Cacha.
- Promover las antiguas alternativas gastronómicas para el consumo de productos en el Centro Turístico Pucará Tambo, Parroquia Cacha, en base al estudio de su Antropología Culinaria.
- Presentar recetas estándares de las antiguas alternativas culinarias para el Centro Turístico Pucará Tambo.

## **III.- MARCO TEORICO**

### **3.-BREVE HISTORIA DEL HOMBRE PRIMITIVO**

Según explicaciones científicas, nuestro sistema solar se formó hace unos 4.600 millones de años. En la Tierra, uno de sus planetas, la vida surgió 1.500 millones de años después; o sea, hace más de 3.000 millones de años.

Contrastada con esas enormes cifras, la aparición del hombre es relativamente reciente, ya que data de apenas unos tres millones o cuatro millones de años. Entre tantos miles de millones de años, podríamos decir que el hombre es una especie nueva en el planeta, siendo, hasta hoy, el último eslabón de una cadena viviente iniciada hace más de 3.000 millones de años.

La aparición del hombre sobre la Tierra es el primer paso para el nacimiento del pensamiento y un avance decisivo hacia la reflexión. Por primera vez en la historia de la vida, un ser, no sólo conocerá, sino que se conocerá.

Los hielos del último avance glacial comenzaron a retroceder y los períodos de frío fueron reemplazados por intensas lluvias que hicieron subir el nivel del mar. Poco a poco, el paisaje y el clima del planeta comenzaron a tomar lentamente una nueva fisonomía. Todas estas transformaciones climáticas determinaron una gran variación en la flora y la fauna terrestres.

Huesos humanos y objetos fabricados encontrados en capas profundas de terreno cubiertas por otras que jamás habían sido removidas desde su formación, han permitido a la geología ciencia que estudia la corteza terrestre establecer que el

hombre existe, más concretamente, sobre la Tierra, desde el principio de la época cuaternaria y tal vez desde fines o mediados de la época terciaria.

Si la estructura anatómica del hombre es resultado de una larga evolución, el despertar de su inteligencia ha sido, por el contrario, bastante brusco. Todo hace suponer que el umbral que daría paso al pensamiento fue franqueado de una sola vez. Y, a partir de este momento, la vida de la especie humana quedó trazada. Lo estaba, no sólo por el dinamismo del poder de la reflexión, sino también porque, contrariamente a los animales vinculados al medio ambiente, el hombre no puede sobrevivir si no transforma cuanto le rodea y lo adapta a su medida.

Los restos que se han encontrado en las capas de terreno o en el suelo de antiguas cavernas son, en su mayor parte, armas sencillas de piedra o de metal, utensilios de alfarería; esto es, ollas y vasos de greda, y otros objetos semejantes. El estudio comparativo de ellos ha permitido establecer una gradación de los progresos alcanzados por el hombre en esas oscuras épocas de su desarrollo.

La familia de los hombres comenzó a formarse probablemente cuando un grupo de primates superiores comenzó a bajar de los árboles al suelo. A partir de ahí resulta bastante fácil, con un ligero esfuerzo de imaginación, llegar a concebir lo que sería la vida de los primeros seres humanos sobre la Tierra.

La selva había comenzado a reducirse y debían buscar alimento en el suelo, a campo abierto, para sobrevivir. Esos primeros alimentos para cumplir el más elemental instinto de conservación fueron hierbas, frutos silvestres y raíces.

Al comienzo, tal vez, caminaron apoyándose sobre los nudillos de sus manos, pero poco a poco se irguieron y así sus manos empezaron a quedar libres, pudiendo empuñar piedras y palos para matar pequeños animales o para defenderse de los grandes, para despedazar la carroña, para partir los huesos o comer la médula, para sacar a los animales de sus escondrijos, para abrir los frutos de cáscara dura.

Durante su primera época en la Tierra, el hombre, al igual que los demás animales, debió enfrentarse a los caprichos de la naturaleza, pero, al dominar las fuerzas de ella, se fue convirtiendo en soberano indiscutible de su ambiente. El hombre se propagó por toda la superficie del planeta, conquistando las sierras y las llanuras, los desiertos y las selvas.

La primera vivienda, mejor se diría el primer refugio, debió ser un árbol bajo el cual se cobijara el hombre, o bien entre sus ramas, ante el temor de que su sueño fuera turbado por alguna fiera.

Más tarde, pernoctó al abrigo de las peñas o en cuevas más o menos profundas. La primera arma fue acaso una rama desgajada de un árbol. Luego, al necesitar el hombre de su prójimo, de su semejante, de quien, quiérase o no, era su “otro yo”, trató de comunicarse, de hablar, más que por signos, por onomatopeyas.

Por último, tal vez al ver flotar sobre las aguas o rodar los troncos de los árboles por los declives montañosos, surgieron en la mente virgen de los primeros seres humanos las primitivas y rudimentarias nociones del transporte y de la locomoción, que culminaron muchísimos siglos más tarde en la invención de la rueda, uno de los descubrimientos más sensacionales de todos los tiempos.

El uso de herramientas estimuló el desarrollo del cerebro, y el desarrollo de éste reforzó a su vez todo lo demás; le permitió al hombre una mayor coordinación de sus movimientos al caminar erguido; también le hizo darse cuenta del valor de las armas y herramientas, comenzando a guardarlas una vez usadas, por si le servían para futuras ocasiones; luego comenzó incluso a fabricarlas e inició a sus hijos en la fabricación y su uso. Así empezó la cultura ya que a pesar de que los creadores fueron muy primitivos, eran ya hombres. Comienza por tallar la piedra y hacer fuego.

La conquista del fuego es una de las más notables victorias humanas sobre la Naturaleza circundante. Fue adorado como un dios y forma parte integrante de todas las mitologías.

En la época de las tribus nómadas, cuando la humanidad se hallaba en estado de perpetua inestabilidad familiar y social, el fuego era un centro de reunión y concentración humana: un verdadero tesoro conservado con el mayor de los cuidados.



Cada familia se reunía en torno a una hoguera durante las largas noches invernales. Como los medios para proporcionarse fuego eran limitadísimos, se hacía necesario e imprescindible mantener siempre encendidas, tanto de día como de noche, algunas brasas de leña y renovarlas constantemente. El fuego se comunicaba así con cierta solemnidad de unos a otros hogares. Cuando la familia, la horda, se ponían en marcha, cada uno de los clanes llevaba “su fuego”, aquellos brasas preciosos, a menudo rodeados y protegidos por centinelas, ya que podían ser robadas o apagarse de un momento a otro. Y cuando a una tribu se le apagaba la lumbre, la miseria, las enfermedades acababan con ella muy en breve.

El hombre se había percatado del temor instintivo de las fieras a las hogueras; observó también que el fuego contribuía a la mejora de su alimentación y al perfeccionamiento de su industria; no tardó en darse cuenta de su inmenso poder destructivo. Su primera obtención debió ser laboriosa, muy fatigosa y erizada de dificultades.

El bello mito griego de Prometeo hubo de tener un precedente no menos heroico en aquellos pobres y tenaces seres primitivos que pasaban largas horas frotando pedazos de madera seca y, ciertamente, el nombre de premaetha (frotación de leños), uno contra otro. Resulta curiosa esta semejanza del vocablo con el nombre del héroe heleno que sustrajo el fuego de las divinidades para entregarlo a los hombres y que, como todos los bienhechores del género humano, padeció terribles sufrimientos.

Las pruebas más antiguas de estas primeras manifestaciones de la especie humana datan de comienzos del período pleistoceno, hace aproximadamente unos setecientos mil años.

En su lucha por la vida, el hombre había ya logrado ventajas sobre los otros animales, ya que había aprendido a usar el fuego, a utilizar los diferentes utensilios y a abrigarse con piedras que le procuraban calor, sin embargo, gracias a su inteligencia cada vez más desarrollada, el hombre aprendió, poco a poco, a aprovechar de modo más racional la naturaleza.

Empezó a cultivar plantas y a criar ganado, con lo que le cambió totalmente la vida. Se hizo sedentario, construyendo albergues para él y para sus animales. Las nuevas construcciones se reunieron formando aldeas. El hombre empezaba una nueva época, la agraria. De esta forma, surgieron las ciudades, que eran centro de comercio, artesanía y administración.

La flexibilidad de la inteligencia humana obliga a reaccionar ante cada presión exterior, obedeciéndola u oponiéndose a ella. Así, en las culturas primitivas, la fuerza de la Naturaleza ejerce una influencia poco menos que decisiva. Y gracias a esa adaptación a las fuerzas naturales, el hombre llega a un mayor y mejor conocimiento de las mismas y a la adopción, lenta pero constante, de formas de vida más progresivas.

Este hombre, que pensaba y podía mejorar su entorno, fue el llamado “homo sapiens” (hombre pensante o que sabe), y que ha continuado su desarrollo hasta nuestros días, cuando nosotros, tú y yo, somos representantes de este Homo Sapiens.

En la historia del hombre, desde su aparición al final de la última glaciación, se pueden distinguir tres grandes etapas según la actividad que desarrolla. Durante la primera, desde la aparición del hombre hasta hace unos 10.000 años atrás, éste vivía como recolector y cazador. Durante la segunda, dominó la cultura agraria (la tercera, correspondiente a estos dos últimos siglos, se ha caracterizado por el industrialismo y desarrollo técnico).

Si por un procedimiento análogo al que en ocasiones utiliza el cine científico, se redujeran a uno los millares de años transcurridos desde la aparición del hombre sobre la Tierra, el hombre prehistórico sólo ocuparía las ocho últimas horas del último día y el hombre histórico desde el antiguo Egipto a nuestros contemporáneos no representaría más que dos o tres minutos.<sup>1</sup>

### **3.1.-Los Incas**

Inca (del quechua, inka, ‘rey’ o ‘príncipe’), nombre genérico de los gobernantes cuzqueños, con equivalencia a soberano, quienes establecieron un vasto imperio en los Andes en el siglo XV, muy poco antes de la conquista del Nuevo Mundo por los españoles. El nombre también se aplica por extensión, a todos los súbditos del Imperio incaico o Incanato.

### **3.1.1.-Historia**

Los incas no eran un grupo étnico natural del Cuzco, región que después será su área central, se trataba de una población que emigró hacia el año 1100 d.C., probablemente desde el Altiplano, hacia el valle de Cusco o Cuzco, donde durante casi trescientos años llevaron a cabo incursiones y alianzas con los pueblos de la zona. Con el paso del tiempo se convirtieron en un grupo muy poderoso e importante, sin embargo permanecieron en la región hasta la invasión chanca y el gobierno de Pachacutec Inca Yupanqui, cuando empezaron a expandirse por otras regiones.

Cuenta la leyenda que eran años en que gobernaba el Inca Viracocha, cuando aparecieron rodeando la ciudad del Cuzco los chancas, un pueblo muy belicoso de la sierra central, quienes atacaron y destruyeron la ciudad, tras de lo cual Viracocha huyó. Frente a las ruinas del viejo templo solar, el Inti cancha, el general Yupanqui imploró su ayuda al dios Sol, el cual convirtió a las piedras que rodeaban la ciudad en soldados (conocidos como pururaucas) y éstos derrotaron a los enemigos. La gente entonces aclamó a Yupanqui como su nuevo inca y éste asumió el cargo con el nombre de Pachacutec ('el que transforma el mundo'). Con el nuevo inca, el sector militar se vio fortalecido y la expansión adquirió importancia.

Pachacutec conquistó la meseta del Collao, Arequipa, el valle del Mantaro, a las chinchas (incas), Lima, entre otros territorios, y organizó el Tahuantinsuyo. A Pachacutec le sucedió Túpac Inca Yupanqui, quien como auqui ('príncipe heredero')

continuó la expansión por la costa y la sierra norte, dominando a la Chachapoyas, los chimú y otros pueblos importantes hasta el actual territorio de Ecuador. Posteriormente, ya como inca, se dirigió al sur, donde avanzó hasta el río Maule, punto que se convertirá en la frontera sur del Imperio. Éste, no obstante, alcanzó su mayor extensión con el reinado (1493-1525) del hijo de Túpac, Huayna Cápac. Hacia 1525, el territorio bajo control inca se extendía por la zona más meridional de la actual Colombia, por Ecuador, Perú y Bolivia y por zonas de lo que hoy en día es el norte de Argentina y Chile, abarcando un área de más de 3.500 km de norte a sur, y de 805 km de este a oeste. Los investigadores estiman que esta inmensa región estuvo habitada por una población de entre 3,5 y 16 millones de personas de distintas culturas andinas.

La muerte de Huayna Cápac en 1525, antes de que pudiera designar a su sucesor, provocó la división del Imperio. Sus dos hijos, los hermanastros Huáscar y Atahualpa, aspiraban al trono. La consiguiente y encarnizada lucha entre ambos, que finalizó en 1532 con la captura de Huáscar, debilitó seriamente al Imperio. En este crítico momento el conquistador español Francisco Pizarro desembarcó en la costa con una fuerza de unos 180 hombres dotados de armas de fuego. Pizarro, apoyado por distintos grupos de indígenas descontentos por la dominación inca, logró controlar el Imperio, altamente centralizado, haciendo prisionero a su jefe, Atahualpa.

Temeroso de que Pizarro pudiera ordenar su destitución en favor de Huáscar, Atahualpa dio la orden de ejecutar a su antiguo rival, lo que sería una de las causas de su propia condena en el proceso al que le sometieron los españoles un año después. El 26 de julio de 1533, cuando todavía se estaba acumulando un enorme depósito de ornamentos de oro procedentes de todos los rincones del Imperio, Pizarro ejecutó al garrote a Atahualpa.

Ese mismo año, los españoles iniciaron su marcha a Cuzco. En Jauja (un punto intermedio) conocieron a Túpac Hualpa (Toparpa), quien se presentó como hijo de Huayna Cápac y legítimo heredero al cargo de inca, Pizarro lo nombró entonces como tal. Al llegar y ocupar Cuzco, recibieron la noticia de que Toparpa había sido asesinado, entonces Francisco Pizarro nombró a Manco Inca (Manco Cápac II) como nuevo soberano. Manco Inca se rebeló contra los españoles en 1536, cercó Lima y Cuzco por algunas semanas, hasta que finalmente fue derrotado en Sacahuamán. Tras la derrota huyó hacia el oriente, fundando un centro de resistencia conocido como Vilca bamba: por ello a él y a sus descendientes se les conoce como incas de Vilca bamba. Al morir Manco Inca, le sucedió en el trono su hijo Shyri Túpac, quien firmó la paz con el virrey Andrés Hurtado de Mendoza, marqués de Cañete, pero falleció en 1561, siendo reemplazado por Titu Cusi Yupanqui, que reinició las hostilidades; finalmente, en 1570, asumió el poder Túpac Amaru, quien fue derrotado y decapitado en 1572 por orden del virrey Francisco de Toledo.<sup>2</sup>

### **3.2.- PURUHÁ**

En el centro de lo que después se llamó Reino de Quito surge una cultura admirable la PURUHA, conformada por las actuales provincias de Chimborazo, Bolívar y Tungurahua, formando así la Confederación guerrera más poderosa de esos tiempos, después de Quito.

Este pueblo tenía como célula vital el Ayllu o familia que se sitúa en un trozo de tierra llamado marca y que fuera trazado con el TUPU, prendedor que sujeta el vestido de la mujer indígena hasta el día de hoy. La multiplicación de los ayllus constituyeron la LLACTA o pueblo unido por relaciones culturales homogéneas que, mediante un proceso democrático, eligieron a un régulo para fortalecer sus aspiraciones socio – políticas.

Más tarde las relaciones interétnicas, por alianzas sucesivas, concluyen en la GRAN FEDERACION DE LA NACION PURUHA cuya autoridad se centraliza en régulo monarca hereditario. La nota predominante de este proceso es el afianzamiento del AILLU y de la llacta como elementos decisivos y la no identidad del monarca con la divinidad.

Contrasta con la estructura que tenía el IMPERIO INCASICO: El Imperio era el sol y el sol era el INCA. El mismo sistema de los mitimaes, trasplante colectivo a las naciones conquistadas y de éstas a otras, era el síntoma más cabal de que lo primordial de su estrategia política era el expansionismo del Imperio para glorificación del Emperador. Este era el personaje en quien convergían todos los

poderes divinos y humanos, y su voluntad era la razón del Estado. Él era el pueblo, la tierra, la religión, las costumbres. La vida misma de sus súbditos se regía por su vida, cuyo equilibrio político y social se sustentaba en la divinidad del hijo del Sol.<sup>3</sup>

### **3.2.1.-LA CONQUISTA INCAICA DE LOS PUEBLOS DEL CHIMBORAZO**

#### **3.2.1.1.-Los Puruhuaes antes de la conquista.**

Los verdaderos pueblos Puruhuaes moraban en las tierras extendidas entre los ríos Guano y Chibunga; no obstante, podemos denominar con ese gentilicio a todos los de la actual provincia de Chimborazo.

**a) El hábitat.**-Las tierras de los valles, en general eran bastantes estériles por demasiados sueltas con materiales volcánicos y eólicos como arena, lapilli, cenizas volcánicas cangagua eólica.

Las de Punín, San Luis, Cacha, Cajabamba, Sicalpa, entre otras, podemos reconocerlas de la mejor calidad.

El clima es moderado en su temperatura, frío en las partes altas y caliente en las profundas márgenes del río Chanchan. Las lluvias muy moderadas en todo el territorio y escasas en los arenales de Palmira.

Los nudos de Sanamcajas por el Norte, el Interandino de Tiucajas al Centro, el del Azuay al Sur, los cerros de Yaruquíes entre los dos primeros y las estribaciones de



cada uno determinaron, con los de las cordilleras, emplazamientos naturales para una independencia entre las comunidades.

**b) Ocupaciones y recursos de Vida.-** Pueblos Sedentarios, se ocuparon, principalmente, en la agricultura por la cual cultivaron el maíz, la patata, la oca, la mashua, el melloco, la arracacha, la quinua. En lugares abrigados sembraron yuca, camote, frejol. Las calabazas tuvieron un cultivo extensivo.

Para cercas de sus propiedades plantaron el maguey, donde les fue posible, árboles de molle y sauce. Conocieron el fuego y lo mantuvieron en el hogar mediante raíces de cardones, matas, paja, maguey. Los habitantes de las faldas interandinas de la cordillera Real, dispusieron de leña y madera tales como Penipe, Achambo, Llapo, Guanando, Quimiag, y Riobamba.

Las excavaciones arqueológicas han revelado que, desde su antigüedad, criaron cuy y la llama y para el cuidado de sus moradas, un perrillo o gozque. Los páramos les ofrecieron animales de cacería como venados, perdices.

Utilizaron el barro en objetos de cerámica, del cual hicieron ollas trípodes, ollas de barriga globular y cuello corto y recto, de paredes gruesas y cocidas. Más tarde mejoraron su cerámica con nuevos objetos y con hechura fina, pintada y adornada con dibujos. Hasta los primeros tiempos del dominio español fabricaban tamboriles de barro cocido. Su bebida favorita fue la chicha. Tejían las telas para sus vestidos

empleando las fibras de maguey, la lana del llama, el algodón cosechado en los valles abrigados.

**c) Vestidos.-** Por referencia de los curas doctrineros, conocemos que sus vestidos eran sencillos. Se abrigan con largas camisetas hasta la rodilla, hechas de hilo de cabuya, de lana o de algodón, sin mangas, con una abertura suficiente para dar entrada a la cabeza. Conservaban largos sus cabellos, piernas desnudas, pies descalzos, sin otro abrigo que el antedicho, su organismo necesitaba de una alimentación que les suministre una adecuada caloría.

**d) Organización Política.-** Hubo pequeñas comunidades, con habitaciones dispersas, llamadas ayllus, en quichua, formadas por pocas familias emparentadas entre sí, bajo el mando de un cacique. A este le obedecían y le tributaban leña, hierba, trabajo en sus chacras y en sus casas. No recogieron ningún otro tributo. La edad del cacique para iniciar su gobierno era desde los 18 años. El mando se transmitía por herencia al hijo mayor o a la hija mayor, en caso de menor de edad se lo encargaba al tío paterno. Cada jefe de hogar tuvo una extensión de terreno, de límites infranqueables, como eran los del ayllu.

Algunos ayllus conformaban un pueblo, en nuestro idioma, con límites territoriales definidos, sometido al gobierno del otro cacique de superior autoridad, al cual tributaban lo mismo que al del ayllu.

**e) Las Guerras.-** Aseveran los curas doctrineros, en sus informes, que sostuvieron frecuentes guerras entre pueblos vecinos por causa de defender sus tierras, sus pertenencias comestibles. Con los Yahuaches de la costa eran los encuentros guerreros pertinaces. Con estos antecedentes aseveramos que los Puruhuaes fueron belicosos, valientes e indómitos. Las porras o garrote de madera, lanzas de chonta obtenidas mediante el comercio con los pueblos orientales fueron sus armas, sin que les faltase la honda en cuyo manejo llegaron a tal destreza, que con ella podían derribar una fruta, por pequeña que fuese.

**f) La Religión.-** Todos los pueblos adoraron al Sol, como su creador y conservador y no conocieron otro dios. Los de Xunxi creyeron en que el Chimborazo era su creador y de sexo masculino, que mantenía relaciones amorosas con el Tungurahua, la hembra. Los del guano parece que levantaron un templo en la pequeña eminencia de san Sebastián, cuyas ruinas delatan pequeños cuartos hechos con paredes de lanlanes de barro cocido y de piedra. Los del Xunxi construyeron edificios en las faldas del Chimborazo a donde acudían a rendirle culto.

Le sacrificaban doncellas, hijas de los principales señores, venados y llamas y aun conservaban vivos dichos animales.

**g) Sepultura de Cadáveres.-** Creían en la supervivencia de la persona después de su muerte, para el enterramiento de su cadáver, después de bailes y borracheras, cavaban una fosa cilíndrica de poca profundidad en la que lo depositaban en

cucilllas o boca arriba, acompañado de ollas de chicha y de comida, de sus menesteres más usados. Cuando el fallecido era más pudiente, le rodeaban en su sepultura de objetos de oro y plata, ropa. El cadáver de un cacique era amortajado, y sentado en una tiyana o banquetta, lo depositaba en la fosa, rodeado de sus objetos de valor y de ollas con chicha y comida.

Particular información tenemos con respecto a las naturales de Xunxi. Cuando moría un indio, la mujer recorría los caminos y lugares frecuentados por su marido, con cantos y llantos, buscándolo. Sin encontrarlo, regresaba a la casa se trasquilaba el cabello y untaba su cara con un betún negro. Después de algún tiempo y para olvidar a su compañero, lavaba su cara. Sacaba el cadáver por la culata (trasera) de la casa, y esta le abandonaba para siempre. De haber sido así, pensamos en que ruinas de casas no pueden hallarse, pero deben existir restos de cerámica en diversos sitios de la población.

**h) La construcción de casas.-** La relación de los curas doctrineros nos informa de que las casas, en general tenían paredes de bahareque, cubierta de paja. Eran sencillas, de fácil construcción y demolición por lo que sus ruinas han desaparecido por la acción de los agentes atmosféricos. En Macají descubrió que hubo paredes fabricadas con cantos rodados unidos con barro. En Guano encontró paredes de tapial revestidas, exteriormente, con láminas de piedra o trozos de cangagua. Suponemos que este nuevo tipo de construcciones, además de ser sólido, era

dedicado al culto, más no para viviendas particulares, pues de ser así, Jijón hubiese hallado ruinas en mayor cantidad y en diferentes sitios.

**i) El matrimonio.-** De los mismos nativos de Xunxi dejó su cura Doctrinero noticias con respecto a que cuando un varón estaba enamorado, iba a media noche, a casa de los padres de la escogida, cargado de leña, paja y con ollas de chicha, los llamaba exponía sus razones con humildes expresiones, presentaba los obsequios y, si era rechazado lo arrojaban con una paliza.

**j) Las Cosechas.-** Grande trabajo les demandaba el cultivo de sus chacras por lo que, en estado de cosecha, singularmente la del maíz en estado de choclo, organizaban una estruendosa borrachera, armaban a un natural en condiciones de guerrero, quien, con sus armas y una onda desafiaba a cualquier extranjero con grandes voces y movimientos de ataque en las alturas de la población; luego regresaba a la junta en son de triunfo y seguridad de buenas cosechas, donde continuaba la borrachera. Acostumbraban a arrancar las flores de las matas de papas; pero antes de penetrar en la chacra, ortigaban sus piernas en la creencia de que así obtendrían buena cosecha.

### **3.2.1.2.- La invasión a los pueblos Puruhuaes**

Aleccionadora experiencia recogió Túpac Yupanqui en la conquista de los Paltas y los Cañarís. Informa Montesinos: Estuvo allí poco más de un año, y habiendo juntado mucha vitualla, llegaron las gentes de Chile, Chiriguanas, y Cuzco, con que se aprestó para Quito.

Salió de Cuenca el Inga, que fue donde los Cañarís fabricaron el palacio y casas a orillas del río, con la misma solemnidad que había entrado, de suerte, que en solas seis lenguas gastaba diez y doce lenguas. Iban delante los Cañarís, aposentándole en el campo con guirnaldas de flores, danzando y tañendo.

En su contra, además del relieve, la contextura belicosa de los habitantes de Chunche, Pomallacta, Guasuntos, Alausí, y Tiquisambi. Nadie dice, pero reflexionamos que la conquista de los mencionados pueblos fue simultánea por medio de capitanes y batallones, que llevaron la consigna de vencer al respectivo pueblo a ellos encomendado. Los héroes autóctonos de esta contienda tuvieron por nombres Apoc – Chavan – Callo, señor de Guasuntos, y Apoc – Canto, de Alausí. Esta nueva táctica de ataque simultáneo a los distintos pueblos dio el resultado final de la victoria, y de ella se aprovechó el Inca para desalar la guerra contra los pueblos Puruhuaes.

Al referirnos a Pomallacta dijimos que Túpac Yupanqui ordenó la construcción de un palacio y un cuartel para alojamiento de sus soldados, de la misma categoría que el hatun – Cañar en Inga pirca.

Los Puruhuaes, entre tanto, se ocuparon su tiempo en robustecer sus fortalezas, organizar sus tropas, al frente de las cuales estaban sus caciques. El P. Velasco, siguiendo a Niza, asegura que Epiclachima fue el General de todas. Sin ningún documento no podemos probar este aserto, pero si nos pronunciamos por la necesidad de que aquellos pueblos contribuyeron con sus hombres, vituallas y algún principal elegido, para la conducción del ejército. Las fuerzas incaicas se estrellaron contra las fortalezas del nudo de Tiucajas, las que fueron atacadas en un mismo tiempo, por los diversos accesos de él. Una vez tomadas, una gran batalla, campal dio la victoria al conquistador. El tiempo de lucha lo suponemos en más de seis meses, de acuerdo con el Padre Velasco.

Los sobrantes regresaron a sus respectivos pueblos y allí sus caciques reorganizaron sus tropas para resistir, independientemente al enemigo. Pero este despachó a capitanes, que desarrollasen un ataque simultáneo a dichos pueblos. Así se explica la derrota de los Puruhuaes por el acertado empleo de un ejército tan numeroso como el Cuzqueño y la presencia de extranjeros, tronco de cacicazgos, premiados por su valor en las batallas. Cuxi Argos lanzó sus fuerzas contra sobre Licán, Tigsi Llangarima contra Calpi, Aucalema cayó sobre Yaruquíes, Muyo Iema se apodero de Licto, Chapo Veri dominó a Cacha, Chacanama y usca se apoderaron de Achambo, Lipilla triunfó en Penipe, Jitín venció a los de Guano y Toca, a los de Xunxi. Es de suponer que el vencimiento no prevaleció al mismo tiempo en los dichos pueblos, a la postre el Inca obtuvo la victoria. Los de Riobamba (la antigua) presentaron batalla en campo abierto, envalentonados por un soldado

gigante fueron vencidos y sus restos sepultados en un hoyo único. La lingüística ha probado la presencia de descendientes quichuas, ayamaras, araucanos, uros y pocos mochicas, venidos en el ejército Incaico. Los cronistas no ofrecen alguna referencia importante ni tampoco las relaciones de los curas doctrineros. Estas últimas tampoco manifiestan novedad alguna relacionada con el gobierno incaico. Sin embargo, por los datos anteriormente copiados, concretamos que dicho exigió de los pueblos Puruhuaes el cumplimiento de estas ambiciones:

- Construcción del camino real, en el tramo Puruhuay, que conecta con el ya tendido en el territorio de los Cañarís.
- Edificación de los aposentos de Tiquisambi, Tiucajas, Cayambe y Riobamba.
- Mantenimiento de esos campos con las cosechas de sus tierras,
- Forzoso aprendizaje del Quichua, por lo menos entre los curacas y sus familiares:
- Respeto a sus dioses y huacas e introducción de nuevos ídolos y huacas;
- Saturación de los pueblos con autoridades incaicas y gentes mitimaes.
- Mitigación de nativos Puruhuaes hacia lejanas pueblos del Imperio, según informa Montesinos: Vino a las manos con ellos, venció e hizo sacar muchas familias y trasplantarlas como solía. La suerte de los Pueblos Puruhuaes fue hecha en la condición de subyugados.

### **3.2.1.3.- Los Conquistadores**



Hay muchas opiniones con respecto a que Pachacutec conquistó solo hasta Cajamarca y que desde allí el resto de naciones conquistó Túpac Yupanqui hasta el actual territorio del Ecuador.

A ése sucedió Yupanqui, su hijo y de su mujer Mama Huarco, el cuál dominó pueblos de Chile y de los Andes fronteros con el Ecuador. Su hijo Túpac Yupanqui, y su mujer Mama Chimpú – Ocllo, ocupó el trono y es él quien invadió nuestro territorio.

Para no extender las citas, informamos que cada inca no era dueño de lo que había dejado su antecesor por lo que se veía precisado a emprender conquistas, a explotar los recursos naturales, particularmente el oro y la plata, a emplear los medios de dominio, y mayor pujanza del imperio. Los metales citados eran anhelados para la ostentación de su persona, de sus familiares, de los principales súbditos. La coca se cultivaba para uso exclusivo del soberano; éste la obsequiaba, como una especial deferencia, a sus subalternos importantes como a los hunos o jefes de diez mil indios. Esta clase de conquistadores entraron en pueblos ecuatorianos.

- Por la Biología ninguno fue de extraordinaria contextura: cada cual fue engendrado por la conjugación de los 46 cromosomas de sus progenitores y la de los genes preponderantes de cada uno. Su sangre no variaba en cuanto a la condición de su grupo con predominio del 0, como se ha comprobado en los andinos.

- Por la Psicología Social, el futuro mandatario estuvo sometido al trato delicado y ostentoso de sus sirvientes, a la enseñanza de sus maestros especiales en ejercicios físicos, en el conocimiento del Gobierno y de las tradiciones de grandeza de sus antepasados.

Los incas inventaron el mito de ser hijos del Sol, el de ofrecer sacrificios vegetales, animales y humanos; el desatar guerras de conquista, de exterminio de sus propios soldados y de sus enemigos, el de trasladar indigentes grupos de mitimaes propios hacia tierras extranjeras y de los subyugados para otras lejanas; el de imponer trabajos forzados en las carreteras, en los cultivos, en las construcciones en la explotación de minas en el mantenimiento de campos, en el engrosamiento del ejército.

La vida animal de esos seres elegía alimentos escogidos, la mejor chicha de maíz y de la semilla del molle preparada por sirvientes especiales, el entorpecimiento intelectual por el uso de la coca, la satisfacción sexual en muchas mujeres exigidas como tributo a los señores, a los caciques. La historia ha recogido los nombres de esos hombres estrafalarios, como la Pachacutec, Yupanqui, y Túpac Yupanqui: sin que signifiquen más que etiquetas de museo histórico en la inconmensurable marcha del tiempo.

La coya o mujer legítima del inca vivía con esa supervaloración por ser descendiente de reyes, por su unión carnal con el varón sobrenatural, por su concepción uterina

del sucesor, por las atenciones de la multitud de doncellas de todo el imperio que estaban a su servicio todas ellas hijas hermosas de los señores principales.

Los orejones constituían la reserva más florida del ejército incaico, eran descendientes de ayllus reales, su preparación militar les daba una supervaloración suprema, tenía la consigna de no dar traspie en las conquistas. Como todo hombre armado el orejón recibía las primeras y mejores atenciones del inca; se le consentía toda clase de excesos carnales en periodos de paz.

#### **3.2.1.4.- Los Conquistados**

Nasacota Puento gobernó las comunidades del Territorio extendido entre los ríos Pisque al Sur y Chota al Norte, la cordillera Real al este y la Occidental al Oeste. Este es un ejemplo de pequeño reino organizado antes de la invasión incaica y por ser tal, puso en la raya al invasor con derrotas cruentas, destrucción del ejército, desprestigio de los orejones por un tiempo no menor de diecisiete años.

Cada pueblo andino Ecuatoriano tuvo su cacique, supervalorado por sí mismo y por sus súbditos. Estos, a su vez sin otras cargas tributarias que las conocidas, sintieron su propia supervaloración por la superior libertad que gozaron, comparada con la de los nativos sometidos al yugo incaico. Gracias a esta súper valoración y con menores recursos, resistieron por largo tiempo el aluvión Cuzqueño.

El dominio incaico no consiguió apagar esa supervaloración obtuvo una infravaloración aparente vertida en las construcciones en la entrega de sus

cosechas, en la de sus hermanos e hijas y en la aceptación de nuevos ídolos y huacas. Atahualpa fue la encarnación total de la supervaloración de su pueblo por lo que ordeno la muerte de su hermano prisionero y el asesinato de casi toda la familia incaica; porque no creyó en su origen divino. En la Historia del Ecuador, la conquista incaica es capítulo que honra a los vencidos, pues estos despedazaron la expansión incaica y el gran atabalipa borró del mapa protohistórico el llamado Tahuantinsuyo. **El conquistador es un soplo de crímenes; un pueblo conquistado es un ente inmortal.**

El imperialismo incaico sobresalió por la absorción física, intelectual, moral y económica de los individuos y los pueblos conquistados, por la anulación de la libertad individual y social, pues nadie podía viajar desde un pueblo hacia otro, el varón recibía por conyugue la impuesta por la autoridad incaica, cada cual trabajaba para entregar el fruto de su trabajo al Estado, al Imperio, la persona solo podía rendir dentro de la esfera designada por el mandón, la iniciativa, la libre actividad de la inteligencia para pensar, producir, mejorar, progresar estuvo aniquilada por la presión autoritaria religiosa, por la oficialización de la lengua Runa Shimi, por la presencia de un sin número de sayones señalados para observar y constreñir la voluntad del subordinado, por el innumerable grupo de expatriados o mitimaes, verdaderos espías mezclados por la fuerza con los nativos.

A mayor antigüedad de conquistados mayor sumisión y abatimiento de los vencidos, así fueron los mitimaes llegados a tierras ecuatorianas, las cuales quedaron

hundidos en el abandono total de sus autoridades. Los nuestros, en buen número regresaron a su madre tierra con el General Quiquis y pudieron mantener su espíritu libre, que lo manifestaron en las frecuentes rebeliones contra el absolutismo español y que lo conservan en espera de una precisa hora de redención.

Los renegados de hoy, de nuestro ancestro indio, por su imbecilidad presumen de reformadores, de iniciadores de nuestra historia y se prestan de servidores pagados por los imperialismos reinantes, los tales reniegan de su tierra, de su historia, de sus antepasados directos e indirectos, como si su pigmea inteligencia fuese capaz de enfrentarse contra los grandes atributos de un pueblo libre y soberano: como si su hambre rastrera tuviese alguna importancia frente al tesonero trabajo, a la dignidad personal y colectiva de nuestros pueblos.<sup>4</sup>

### **3.3.-CACHA CUNA DE LA GRAN NACION PURUHUA**

Cacha es un pueblo milenario de la nacionalidad Puruhá de la república del Ecuador, tierra y cuna de los Reyes Duchicelas que gobernaron la Nación Puruhá desde antes de la llegada de los Caras–Shyris. El pueblo Cacha fue Asiento de los Reyes Duchicelas, lugar de nacimiento del padre y la última reina de Quito; Pacha Duchicela (1487 a 1525).

Afirmado por el Padre Juan de Velasco (siglo XVII) y Juan Félix Proaño (1918), coinciden que Cacha fue residencia privada de los reyes Duchicelas y escogieron esta zona no sólo por ser un lugar estratégico para la defensa, sino porque estaba a cinco kilómetros y de fácil acceso a la ciudad administrativa de la Nación Puruwa,

Liribamba. Hualcopo Duchicela ordenó construir una fortaleza y un palacio para que su esposa diera a luz a su hijo Cacha (padre de la princesa Pacha).

### **3.3.1.-BREVE HISTORIA**

La protohistoria de la Nación Puruhá comienza más o menos en el año 1300, con el famoso pacto matrimonial, entre los hijos de Condorazo y Carán.

Duchicela Shiry XII hijo del regulo de los Puruhuaes, Condorazo, se hace efectiva la unidad del Reino de Quito. El primer acto de gobierno de este monarca fue el de convenir una Alianza de defensa mutua con los Cañarís y Huanca vilcas. También incrementó caminos entre la costa y la sierra para el comercio y ayuda en caso de guerra, junto con tambos y fortalezas. Atauchi Duchicela, Shiry XIII gobernó un corto tiempo.

### **3.3.2.-ALGUNOS DATOS Y PERSONAJES DE LA HISTORIA**

**3.3.2.1.-Hualcopo Duchicela. Shiry XIV (1430 a 1463).**- Oriundo de Cacha, fue un gran estadista, consolidó la unidad nacional aprovechando la coyuntura que se avecinaba; la invasión de los incas con Túpac Yupanqui. Construyó puentes, almacenes, ejércitos y puso al frente de ellos, como Comandante General a su hermano menor Epliclachima junto con el General Ati Pillahuaso, Rey de Píllaro.

Continuaron los combates, Hualcopo opuso gran resistencia en Galte y Atapo, aquí sufrió la irreparable pérdida de Epliclachima. El monarca de la nación Puruhá rehace su ejército en Liribamba, nombra general en jefe a Montan o Montaña de la tribu de

Xunxi (San Andrés). La resistencia del ejército quiteño fue tenaz, meses enteros pelearon en Licán y Xunxi.

Las mujeres desempeñaron un gran papel acompañando a los soldados como proveedoras de piedras para los honderos. La guerra duró allí 5 años y los orejones (así eran llamados los soldados cuzqueños) a pesar de los refuerzos continuos que llegaron del Perú, no avanzaron más.

Hualcopo murió dejando como sucesor a su hijo Cacha.

**3.3.2.2.-Cacha, Duchicela Shiry XV (1463 a 1487).**- Cacha nació en lo que hoy es parroquia de cacha, comunidad Pucará Quinche, en un palacio que su padre hizo construir en medio de un lago. Todo el tiempo de su gobierno lo dedicó a la guerra, primero para la conquista de las tierras que perdió Hualcopo y luego para resistir con heroísmo extraordinario a Huayna Cápac sucesor de Túpac Yupanqui.

Los Amautas y Mamaconas instruyeron al rey Cacha Duchicela en las tradiciones religiosas, en las artes y en la guerra. Como todo buen Puruhá manejó con maestría la Tucsiná la huaraca, la huaicopa y otras armas ofensivas y defensivas.

Cacha Duchicela, en cuanto fue proclamado Rey, expulsó a los invasores más allá de la provincia de los Paltas (Loja) pero cuando Huayna Cápac iba a arremeter en un segundo ataque, los Cañarís se sometieron pacíficamente para evitar más muertes.

Cacha no se rindió jamás, y respondió negativamente a las invitaciones de paz de Huayna Cápac. Sus palabras de contestación fueron: **"Que él había nacido libre y Señor del Reino y que quería morir como Señor, con las armas en las manos, antes que sujetarse indecorosamente a su yugo - No nací para esclavo"**. Una de las más célebres batallas fue en Tiucajas, desde el punto de Achupallas hasta Atapo. Era Calicuchima el general en Jefe. Las victorias parciales iban alternándose entre los quiteños y los cuzqueños, pero a costa de grandes pérdidas. Al fin triunfa en Tiocajas Huayna Cápac y avanza hasta Liribamba, capital de la nación Puruhá; aquí admira, los templos, los cuarteles, el monasterio de las vírgenes, la casa del placer.

Entonces Cacha se retira a su residencia en el valle de las delicias (Cacha), para luego avanzar a Mocha, allí le acompañan Nasacota de Puento, Pillahuaso, Ati de Píllaro, éste cae preso en la batalla.

La última batalla fue en Atuntaqui, provincia de Imbabura, donde luchó personalmente Cacha, pero cae herido de muerte, con las armas en la mano y defendiendo su Nación. Los restos mortales fueron trasladados a Cacha, para ser enterrado en el lugar de su nacimiento y de sus ancestros, pues esa fue la voluntad del Rey antes de morir. A su paso los pueblos iban rindiéndole honores de admiración, dolor y cariño.

**3.3.2.3.-Paccha Duchicela, (1487 a 1525).**- También esta última Reina de Quito nació en Cacha, en el mismo palacio donde nació su padre. En Capak Cocha,



ubicada actualmente en la comunidad de Pucará Quinche. Muerto su padre los jefes de Reino de Quito proclamaron como legítima dueña de la corona a la joven y bella Pacha, hija única del último jefe Shyri Cacha.

Huayna Cápac, el conquistador inca, fue donde la reina Pacha a ofrecerle su amistad, la soberana escucho con orgullo sus promesas de paz, sin embargo, la inteligencia y hermosura de Pacha conquistaron el Corazón de Huayna Cápac, y con un enlace matrimonial se unieron dos naciones para dar paso a un gran imperio.

#### **3.3.2.4.-CACHA**

Cacha fue cuna de señoríos étnicos de la nación Puruhá y dinastía Shyri- Duchicela, es el sitio donde habitaron los grandes reyes del Tahuantinsuyo como los Atahualpas, Hualcopos, Duchicelas, Mayancelas, este lugar se consideraba lugar sagrado por lo que tenían conexión directa con la madre tierra y los reyes mencionados. La naturaleza, los paisajes coloridos de árboles nativos, montañas, vertientes de aguas, pájaros silvestres, la paz y la tranquilidad, enamoró a los reyes para vivir en este lugar. Los baños de purificación fueron sitios donde se concentraban guerreros para obtener energía y fuerza para las próximas batallas.

Los hombres de Cacha fueron considerados fuertes, luchadores, ganadores de grandes batallas en el Imperio Incaico, y a su vez cuidando el hogar, mujeres y sus hijos. A lo largo de la trayectoria se formó la persona considerada como el Jatun

Apu (persona mayor con gran conocimiento y con un gran carácter, su reputación era primordial como parte ejemplar para los jóvenes). Todas las personas que tenían algún tipo de problema, acudían al JATUN APU para recibir un consejo o un castigo dependiendo del problema, no importaba cuán grande o pequeño era el error cometido. Shuk shunkulla (un solo corazón), Shuk yuyalla (un solo pensamiento), Shuk makilla (una sola mano) fueron los principios andinos a las que los habitantes de esta parroquia se plasmaban en todo su quehacer diario, luego se incorporaron los principios cristianos como: Ama quilla (no ser ocioso), ama llulla (no mentir), ama shuwa (no robar), a las que establecieron como reglas principales para garantizar la convivencia comunitaria.

El adulterio era uno de los crímenes no aceptadas en la comunidad y era como vergüenza al apellido de la familia. La educación era más que una regla sino como buenas costumbres, a partir de la incorporación del cristianismo se fueron agregando formas mixtas en cuanto a la educación de sus costumbres: así el saludo indígena que consistía en arrodillarse ante una persona mayor y decir (allí punlla licensha, sea bendito alabado sea señor, alabado taytito/mamita). En caso de no hacerse este saludo muy respetuoso la persona mayor tenía derecho de ponerle fueite (látigo), y murmuraba al apellido de la familia, y eso era algo más que una educación para el JATUN APU, sino un principio. La tecnología de la agricultura, como: El arado con toros, el abonamiento con los animales en terrenos, abonamiento con paja y el trabajo con azadón, hacía que los indígenas

de este sector tengan los mejores productos y comida suficiente para la vivencia diaria.

#### **3.3.2.5.-SENTIDO GUERRERO**

La nación Puruhá se distinguió por su espíritu guerrero. Su fama de pueblo valiente e indomable, con las características de tener ejércitos ágiles y disciplinados hizo que los otros pueblos firmaran alianzas de Federación para asegurar su subsistencia antes que entablar guerra; por este motivo también los Shyris del reino de Quito propusieron alianza a través de un matrimonio para crecer en poder político y social.

La Nación Puruhá, para defensa, construía fortalezas de piedra, los Pucará, verdaderas ciudadelas fortificadas. De entre las principales sobresalen las de Liribamba y Cacha, esta última era la presidencia real de los Duchicelas. También se menciona en los libros de historia las fortalezas de Palmira, Atapo, Moyocancha, Tiquisambi, Alausí, Achupallas, y Pomallacta.

#### **3.3.2.6.-PUCARA TAMBO**

Es una réplica de ancestro Pucaras Incaico, que en su época eran lugares de descanso del Inca situados a lo largo y ancho de todo TAHUANTINSUYU (actualmente sur América); esta réplica de la infraestructura, es plasmado en un museo que reviste lugares sagrados, sitios arqueológicos e históricos, los mismos que se encuentran en este centro, además se puede compartir la historia oral relatada por los guías.

Hoy Pucara Tambo ha recopilado algunos de los sitios históricos, tradición, y cultural, que están expuestas al público en general a disfrutar de las maravillas únicas de este sector. La naturaleza y las montañas atraen y enamoran a cualquier visitante.

Se realizan actividades de diversión, eventos culturales, ritos, baños rituales que aún se celebran, y no podría faltar la deliciosa comida y bebida tradicional que con un sabor único deleita a su paladar. Al visitar Pucará Tambo tendrá una vivencia única y tranquila, donde encontrara la paz y experiencia nunca antes vivida.

### **3.3.3.-LOS CACHAS NO SE SOMETEN (FERNANDO DAQUILEMA Y OTRAS SUBLEVACIONES).**

#### **Estructuras de Sometimiento**

Los Cachas, como los demás pueblos aborígenes del Reino Puruhá – Quito, con la invasión primero de los Incas y posteriormente de la Colonia, dejaron de ser los amos y señores de su historia y de sus tierras. Bastaron 50 años de presencia incaica para perder sus tierras, 280 años de vida colonial les redujo aún más al silencio, al anonimato e incluso a la pérdida de su valor como personas y como pueblo.

La época republicana se presentaba como una tabla de salvación la estrella de su liberación y la esperanza de recuperar su autonomía personal y del pueblo. Pero la república, no solo fue de alivio o de provecho para los grupos y pueblos autóctonos,

sino que, en cierto modo podemos decir, se acentuó más aún su sepulcro y su silencio.

Quedan escondidos entre páramos y quebradas y se les fue negado por los siglos sus relaciones con el resto de la sociedad a no ser las estrictamente necesarias para ser sujetos de explotación despiadada.

Los Cachas, al igual que otros grupos autóctonos del Reino Puruhá Quito, vivieron la hibernación de siglos sin que esto haya significado su muerte sino solo su aletargamiento. El pueblo vivió para adentro y siguió chupando la sabia de su tierra, de sus quebradas y de sus animalitos. Aguantaba el peso de la carga de maltratos y sufrimientos que los llamados blancos imponían injustamente sobre sus espaldas a través de las diversas estructuras del huasipungo, diezmos y primicias, concertajes y trabajo subsidiario.

❖ **El Huasipungo** era la forma más fingida de tener a la mano y para toda la familia india. Los hacendados le entregaban al indio un pedazo de terreno para vivienda y corral de animales. Tenían Derecho a usar el agua y la leña y los pastos de los páramos, pero como contrapartida la familia huasipunguera debía trabajar a órdenes del patrón casi toda la semana. Cuando el amo vendía la hacienda, entre los semovientes se hacía constar a los indios.

❖ **El Concertaje** era el compromiso por el cual el indio, a pretexto de haber recibido una suma cantidad de dinero, se comprometía a desquitar, junto con

los intereses, mediante trabajos agrícolas y entregaba también a su hija, (la longa) para que sirva al patrón en la ciudad. La deuda nunca se acababa de pagar, mejor se aumentaba y casi siempre pasaba de padres a hijos.

❖ **Los diezmos y primicias** era un viejo gravamen en beneficio del culto religioso que constaba en el concordato firmado entre la Sta. Sede y García Moreno, en 1863. Este tributo a la iglesia se hacía más injusto cuando ese derecho era comprado por los mestizos del pueblo y estos iban al campo a exigir a su capricho la contribución religiosa.

❖ **El Trabajo Subsidiario** o diríamos mingas, era para obras del estado o de provecho para los Terratenientes. Cuando los terratenientes o autoridades a órdenes de estos querían construir un camino vecinal, cada vecino debía entregar dos días de trabajo gratuito. Pero el caso es que el trabajo sólo lo hacían los indios. Los otros vecinos pagaban o no pagaban los jornales correspondientes. Los indios fuera de los dos días fueran necesarios. Para eso contaban con la ayuda de los tenientes políticos.

#### **3.3.3.1.-Lucha de Libertad por Fernando Daquilema**

Posterior a la conquista española, los pueblos indígenas fueron agobiados por la explotación y el sufrimiento al que eran sometidos a través de maltratos continuos con imposiciones de diezmos, encomiendas de la iglesia, trabajos forzados sin remuneración impuesto por el Estado.

En 1871, Fernando Daquilema un joven Puruhá, oriundo de Cacha, cansado de que su pueblo sea sometido a tanto martirio, se subleva para exigir libertad, viendo en él, la esperanza de justicia su pueblo se une.

Las bocinas resonaron desde el milenario Cacha y muchos pueblos indígenas Puruhuaes de los diversos rincones se adhieren a esta lucha y en una gran concentración envisten y proclaman rey "Atún Apu" a Fernando Daquilema.

Juntos provistos de palos, warakas y lanzas de madera, luego de duros enfrentamientos contra las tropas armadas del Gobierno de García Moreno, recuperan Yaruquíes, Sicalpa, Cajabamba, Punín y otros. El gobernador de Chimborazo con refuerzos militares de Ambato y Quito replegó al ejército ya desgastado de Daquilema. La represión que siguió fue despiadada, tanto así, que en la plaza de San Francisco apresan y fusilan a Manuela León y Juan Manzano, capitanes de Daquilema.

Fernando Daquilema a sus 26 años, ofrenda su vida para frenar la persecución que se dio en contra de sus hermanos indígenas. El 8 de Abril de 1872 a las once de la mañana se anunció la sentencia de muerte y Daquilema se presenta vestido de blanco. En la plaza de Yaruquíes, antes de ser fusilado se dirige a su pueblo y hermanos de lucha, quienes a lo lejos presenciaban la escena **waikikuna kayami ñukanchik punlla kanka [ hermanos mañana será nuestro día)** su discurso fue interrumpido abruptamente por las balas del tirano que cegaron su vida.

Este acontecimiento dio fuerzas para posteriores levantamientos y hacer que los ideales de Daquilema Permanezcan vivos en los corazones ardientes de su pueblo.

#### **3.3.3.2.-Emancipación de un Pueblo Histórico**

Fue una mañana calurosa del verano cáchense, domingo 9 de septiembre de 1979, Ramón Paucár promotor del programa de Alfabetización convocó a una reunión de educadores comunitarios, con el fin de analizar la situación real del pueblo de Cacha. Entre risas y exposiciones, pedimos que el Padre Modesto Arrieta, socialice el proyecto Piloto de convertir en Parroquia la comarca de los Cacha. Líderes y educadores comunitarios, entusiasmados por el proyecto, se auto convocó para la siguiente semana a mantener una gran Asamblea de cabildos de todas las comunidades de Cacha.

El día llegó domingo 16 de septiembre de 1979, al que asistieron las dirigentes de las 14 comunidades, educadores comunitarios, párroco, voluntarios italianos, ya instaladas la sesión dirigida por el Padre Modesto Arrieta, quien luego de una magistral exposición de las ventajas de la unidad, explicó el proyecto de parroquialización de Cacha.

#### **3.3.3.3.-Una larga trayectoria de lucha**

El objetivo de constante que desde el inicio animaba nuestro trabajo se formulaba en términos tan teóricos y generales que se expresaba con una sola palabra **“LIBERACION”**.



Esta liberación que propugnamos se va concretando en los hechos y actividades varias que fueron dando respuesta a las situaciones concretas de explotación, dependencia, manipulación en todas las órdenes de la vida. Lo que sí estaba claro era que existen dos pilares necesarios para la auténtica liberación, concientización y organización popular, sin los cuales no será posible ninguna liberación del pueblo.

Así por caminos medio chuecos, comenzamos una verdadera trayectoria de lucha que aprovechando los descubrimientos diarios, las reacciones, los retos y las distintas posibilidades, nos fueron poniendo en ese disparadero de la consecución del decreto de Parroquialización antes mencionada.

La trayectoria de lucha fue larga y sumamente ardua como podemos ver a continuación.

Ni los cabildos, ni los agentes de pastoral jamás vislumbramos que, un avance continuo y organizado no llevaría a una acción política a una plena autonomía en los servicios civiles. Sin embargo, no debe extrañarnos que un auténtico proceso de concientización conlleve repercusiones políticas. La toma de poder relativamente, con participación de las bases garantiza la posibilidad de tener como autoridades a sus mejores hombres.

A lo largo de este histórico proceso hay algunos jalones que conviene anotar antes de insertar, lo que es ya resultado de un trámite legal, los documentos que oficializan a la parroquia.

#### **3.3.3.4.-Inesperado Nacimiento de la federación de Cabildos**

En la campaña de propaganda interna para solicitar la parroquialización de Cacha no tomaron parte activa los cabildos, donde la mayoría de sus miembros eran evangélicos. Ellos veían en este movimiento político una acción preponderadamente de católicos y se mantuvieron al margen. Más cuando las cosas avanzaban en serio y con atisbos de triunfos, planearon una reunión los cabildos de Panadero, Cachatón, Limapamba e invitaron a algunos directivos que estaban a favor de la parroquia.

En dicha sesión se hicieron una infinidad de interrogantes, falsos, unos ridículos otros como nota general un desconocimiento total de las cosas. Quienes estaban al tanto del proyecto pudieron explicar muchas cosas, otras no. En conclusión resolvieron citar al mismo párroco para que en una magna asamblea de cabildos y pueblo responda a una serie de cuestionamientos que querían hacerle.

El Equipo Pastoral, principal impulsador de la parroquialización, encontró excelente oportunidad que se le daba para poner en claro tantos desatinos y tonterías que se iban divulgando por elementos interesados. Se fijó la fecha para un domingo a las diez de la mañana, en la cancha de la escuela de Panadero o de Cacha Chuyuj.

A esta cancha llegaron los candidatos y ahí personalmente les hicieron las preguntas como por ejemplo, lugar de nacimiento, procedencia de los padres, etc. Hasta eso las horas pasaban y el hambre el cansancio también acompañó, pero luego alguien les brindó huevo cocinado y al final de la reunión todos quedaron

contentos y decididos para apoyar a la parroquialización, formando ya la FEDERACION DE CABILDOS.

#### **3.3.3.5.-Tramitación legal y burocracia**

La trayectoria de lucha por la consecución del Decreto de parroquialización de Cacha significó para los campesinos un constante acicate de organización que se va consolidando y fortaleciendo día a día. A través de los trámites exigidos por la ley, los campesinos, no solo tuvieron la oportunidad de conocer y relacionarse con las oficinas, organismos administrativos locales, sino que iban creando en ellos la seguridad de que son ciudadanos ecuatorianos y de que son Pueblo.

Ya tienen acceso a los estamento administrativos; ya tienen palabra nunca soñada anteriormente, ante las autoridades administrativas locales, ya van afirmándose y manifestando lo que por años y siglos guardaban en lo más profundo de su ser, su cultura, su lengua, su historia.

La organización que se va gestando rompe hasta los esquemas de las ideas advenedizas que las sectas religiosas habían introducido con su mentalidad individualista y su ánimo divisionista de todo lo que sea comunidad, organización.

Hay que hacer notar que las buenas disposiciones encontradas en las autoridades tanto cantonales como provinciales fue, no solo positiva, sino aleccionadora y estimulante para ir salvando en todo momento las dificultades que se iban presentando. Su disponibilidad ayudo a que no sucediera lo que aconteció con la pretendida consecución del área del registro Civil.

También algunas entidades como la politécnica de Chimborazo que ya estaba ayudándonos en el trabajo de desarrollo de la zona, y el conjunto de profesores del sector apoyaron no solo con oficios sino dando ánimo constante a la gente que a veces se volvía escéptica y desconfiada ante las ideas y venidas de una oficinas a otras que exigían los trámites legales y burocráticos .los campesinos indígenas no llegan a atender este complicado legal cuando ellos son mucho más simples y sencillos en sus vidas como demuestran con las soluciones que dieron a la cárcel y a la policía, controladores del orden. Los campesinos indígenas por exigencia, por fuerza, por resignación y paciencia siempre se han sometido a los trámites burocráticos pero, diríamos, que no los han aceptado y asumido.

Cuando el indígena toma conciencia y así con seguridad decide y se propone algo que es posible, no se detiene ya mucho en dificultades. Ha asumido la idea, la decisión y es capaz con la conciencia del caso convencer a los suyos, someterse a los vericuetos que las leyes, la burocracia y la administración le sometan para demostrar que su tenacidad es más fuerte.

Los indígenas no entenderán el porqué del enmarañado trámite pero se someterán a él con la paciencia y tenacidad que les caracteriza por conseguir sus objetivos, en este caso la parroquialización. Después, sin grandes discursos ni teorías parlamentarias, ellos sabrán simplificar al máximo sus propias estructuras administrativas en la actual parroquia.

### **3.3.3.6.-Inauguración de la Parroquia**

Una vez que el Ministro de gobierno emitió el decreto de parroquialización, un nuevo aire de felicidad y de triunfo animaba a los Cachas que se preparaban a celebrar la Gran Fiesta de inauguración.

El 11 de noviembre llegó a Riobamba el Sr. Presidente de la República, Abogado Jaime Roldós Aguilera y durante una sesión de trabajo que mantenía con las autoridades de las provincias se dignó recibir en audiencia a una comisión indígena de Cacha. Esta comisión le invitó a que honrara con su presencia la fiesta de inauguración apadrinando la parroquialización. Como es de costumbre entre los indígenas la invitación de apadrinamiento lleva consigo la entrega de algunos presentes, en este caso obsequiaron al señor Presidente un lindo poncho y un sombrero grande, réplica de los que utilizaban antiguamente los caciques de Cacha.

El señor presidente aceptó gustoso la invitación y prometió confirmar la fecha a través de la Gobernación, en ese mismo momento salió una intervención espontánea y comprometedora de una mujer indígena que dirigiéndose al Sr. Presidente le dijo, “pero no mentirás señor Presidente, porque a campesinos no más autoridades”.

Todos sonrieron ante semejantes palabras y el Sr. Presidente asintiendo con su cabeza se acercó a la mujer y dándole un fuerte abrazo le dijo: Señora tenga confianza, cumpliré.

Se pensó que la inauguración podría hacerse antes de la finalización del año, pero no fue así. Tampoco en los tres primeros meses de 1981 a causa del grave conflicto

bélico del Ecuador con el Perú. Luego llegó a la fiesta de Riobamba el 21 de abril entonces se nos comunicó oficialmente desde Quito que el sábado 25 de Abril iría el sr. Presidente a Cacha.

#### **3.3.3.7.-Ecos de Triunfo**

Cacha poco a poco había salido del olvido para convertirse en tema favorito no solo de la prensa de centros educativos, sino también de comentarios callejeros y lugar de turismo. Cuando se conoció su categoría de parroquia, la prensa local expreso el sentir ciudadano en este editorial. En un gesto que merece aplauso y reconocimiento, el Ministerio de Gobierno por intermedio de su titular, el 7 del mes que recurre firmó el decreto mediante el cual se crea la parroquia rural de cacha, en el Cantón Riobamba. A más de 400 años se ha reconocido el valor histórico de este sector de la Patria.

En los considerandos del decreto se menciona el interés del Gobierno nacional de preservar los valores históricos, étnicos y culturales del País, como es el caso del recinto Cacha con la población indígena y atributos aborígenes puros con un espíritu de reivindicación y progreso. Paralelamente con estos sentimientos que responden positivamente a la realidad de este sector, se señalan los límites de la nueva Parroquia, en forma precisa que no da lugar a controversias: con este procedimiento se reforma la ordenanza Municipal del 19 de Agosto del presente año.

El esfuerzo, constancia y sacrificio han dado sus frutos y ese sector, al que hemos admirado por su lucha y trabajo persistente, entra en una vida jurídica que será dado

forma con sus propias autoridades para que encaren sus propios problemas y se den las soluciones que estén de acuerdo con la idiosincrasia del medio. Se ha liberado de otra parte de presiones, abusos y menosprecios de alguna corriente que pensaba subyugar eternamente al hombre campesino haciéndolo víctima de la explotación y el engaño con tratos que jamás estuvieron de acuerdo con la dignidad humana.

### **3.3.3.8.-Las comunidades que componen la Parroquia Cacha**

A partir de la parroquialización de cacha y con el afán de ir buscando soluciones socioeconómicas a la situación aún muy precaria que viven los indígenas de esta parroquia se tomó contacto con algunas instituciones estatales, autónomas y privadas con el fin de lograr un acopio de recursos que puedan ayudar en el proceso de desarrollo de este pueblo, pues aunque sus recursos humanos y naturales presentan un gran potencial, en embargo necesitan ayuda económica y técnica.

Ahora queremos hacer un recorrido mucho más sencillo y breve por todas y cada una de las comunidades que componen la parroquia:

- ❖ Machangara, Obraje, Bashuj, Guacshi, San pedro, Cacha Chuyuj, Verdepamba, Pucara quinche, Cachatón, Limapamba, Quera, Amula, Rayoloma, El anejo de taucan, San miguel de shilpalá.

### **3.3.4.- DESCRIPCIÓN DE LA PARROQUIA CACHA**

**Cacha** es una parroquia rural del Cantón Riobamba, en la provincia de Chimborazo. El territorio del Pueblo Cacha es de 52 Km<sup>2</sup>, está asentado en 5 parroquias: Cacha, Punín, Santiago de Quito, Cajabamba y Yaruquíes. Además la circunscripción se encuentra en dos Cantones: Riobamba y Colta. Cacha limita al norte con el cantón Riobamba, al sur con Colta, al oeste con Colta, y al este con los cantones Riobamba.

Su nombre significa: “Flechero, el enviado, el ungido”, palabra proveniente del antiguo idioma Tunkawan o también conocido Puruhuay. Cacha es una población muy antigua, fue un lugar de descanso para los Régulos Puruhuaes.

#### **3.3.4.1.-ORGANIZACIÓN SOCIAL**

La primera autoridad es el Cabildo en la comunidad, antiguamente tenían rangos de poder y mando, los ordinarios, alcaldes, alguaciles, el Pueblo Cacha tiene la única organización territorial que es FECAIPAC, Federación de Pueblos Indígenas de la Nación Puruhá Cacha existen organizaciones de segundo grado y otras formas organizativas en cooperativas, asociaciones, juveniles, deportivitas, entre otras.

El pueblo Cacha no está vinculado con ninguna organización provincial, Regional ni nacional. Sin embargo coordina las acciones con todas ellas, sin mirar su filosofía, credo e ideología. El 80% de la población de Cacha práctica la religión evangélica, el 20% la religión católica, sin embargo, existe unidad entre sus pobladores, comunidades y organizaciones afines.

#### **3.3.4.2.-ATUENDO**



**Hombres:** Pantalón Blanco, alpargata de caucho, camisa cerrada blanca, poncho Coco de diferentes colores dependiendo del rango, poncho de trabajo la jirga, siquipata poncho, kushma; sombrero de lana, si es ritual sombrero bicolor blanco-verde.

**Mujeres:** Anaco azul oscuro de lana, camisión blanca bordada, bayeta de colores vivos sujetos con Tupo de plata o de acero blanco, chumbi: mama chumbi, cahuiña, laborchumbi. Cinta de pelo cusco, quingo etc. Sombrero de lana blanca con filo bordado y adornado con cintas de vivos colores y bordado, ushuta.

#### **3.3.4.3.-PRINCIPALES FIESTAS**

Las fiestas de cacha son: Los entierros, Matrimonio Indígena, Fiesta de carnaval, Fiesta de Alajahuan, Cacha Fiesta, Fiesta de Pascua, Inti Raymi.

#### **3.3.4.4.-ECONOMÍA**

La agricultura es solamente para la subsistencia familiar. El medio de vida está basada en la artesanía y turismo; parte de las actividades complementarias son los trabajos a jornal y el comercio informal en las ciudades.

#### **3.3.4.5.-ÁREAS TURÍSTICAS PROTEGIDAS**

El cerro CHUYUG, ALAJAHUÁN, e IGNOG son lugares sagrados del Pueblo Cacha, y son considerados como áreas protegidas.

### **3.3.4.6.-CARACTERÍSTICAS DEMOGRÁFICAS**

Según el Sistema Integrado de Indicadores Sociales del Ecuador, SIISE, la pobreza por necesidades básicas insatisfechas, alcanza el 99,79% de la población total de la parroquia Cacha, y el 82,99% de pobreza extrema. Pertenecen a la Población Económicamente Activa; 1000 habitantes de acuerdo con los datos presentados por el Instituto Ecuatoriano de Estadísticas y, del último Censo de Población y Vivienda, realizado en el país en 2001, a expensas de los grupos de edad comprendidos entre 0 a 14 años, con un total de 4763 de la población de la parroquia. La población femenina alcanza el 55,83%, mientras que la masculina, el 44,17%. El analfabetismo en mujeres se presenta en 59,65%, mientras que en varones: 45,89%.

- Tienen acceso a la red de alcantarillado, el 2% de las viviendas.
- Servicio higiénico exclusivo, el 17% de los hogares.
- Agua entubada por red pública dentro de la vivienda: 5%.
- Energía Eléctrica 86%
- Servicio telefónico 5%.
- Déficit de servicios residenciales básicos 74% de las viviendas.

### **3.4.-TRADICIÓN, COSTUMBRES ANCESTRALES CULINARIAS DEL PUEBLO DE CACHA**

#### **PRINCIPALES FIESTAS ANCESTRALES DE CACHA**

El mecanismo de los encargados de mantener las fiestas funcionaba así: el primero de enero el párroco de Yaruquíes y el teniente Político, hasta cuando pasó a ser parroquia urbana, hacía la entrega solemne de las Varas (un pedazo de carrizo) sirve para nombrar por lo menos 60 personas que en fila esperaban el nombramiento de regidores, alcaldes, mayores, ordinarios primero, segundo, alguaciles, fiscales.

Este nombramiento significaba un honor y demostraba ante los asistentes a la misa del medio día que con las fiestas celebradas por ellos habían demostrado capacidad organizativa y generosidad ante los caciques y comunidades. Una vez que tiene la vara en el poder tenían que organizar las fiestas en los anejos, nombrar priostes, capitanes de pascua, organizar mingas para trabajo en el templo, cementerio, en la limpieza de las calles del pueblo.

Cuál era la función de estas autoridades. Escoger y entregar jovencitas para que hagan el servicio doméstico durante un mes en casa del teniente Político y del Párroco cuando este no tenía novios en el convento.

Para este engorroso encargo los alcaldes madrugaban a las 3 o 4 de la mañana a sacar de las casas a las chicas solteras y conducir las aunque sea a la fuerza para meta, naturalmente trataban de convencerlas que era un honor servir a las autoridades y tendrían comida y buen trato; si el alcalde de alguna comunidad no conseguía muchachas tenía que él quedarse al servicio o mandar a su hija.

Otra consigna de los alcaldes o varayoc era la de organizar fiestas en los anejos, nombrar priostes, capitanes de pascua, organizar mingas para el trabajo en el templo, cementerio en la limpieza de las calles del pueblo.

Deber de los alcaldes era también mirar por la moralidad las comunidades, arreglar problemas de herencias, rencillas de vecinos. El alcalde encargado de la doctrina se llama rezachidor. Este tenía el encargado de poner un horario a niños y mayores para el rezo de la doctrina en el propio anejo y en el templo de Yaruquíes en tiempo de misiones.

El domingo de ramos era el día de la **justicia** y del castigo. Los papás, las esposas o mayores presentaban las quejas a los alcaldes y en el convento o casa de los apujs le ordenaban tirarse al suelo boca abajo y descargaban sobre él tres o más fuetazos. La víctima lo recibía sin quejarse y al levantarse besaba la mano de la autoridad y se retiraba con verdadera veneración recuerdan los mayores a estos famosos rezachidores (señores que hacen orar).

#### **3.4.1.-LA FIESTA DEL PASCUA**

La solemnidad más importante fue siempre la fiesta de pascua y su octava **Cuasi modo** pero también era la que más se había degradado.

El sábado santo bajaban los priostes capitanes y acompañantes al pueblo. Cada capitán formaba una verdadera caravana con banda de música, unos 10 o más burros cargados de cosas para la fiesta con mote, papas, cuyes, borregos pelados (lluchushcas), leña, chicha, habas, tostado, pailas, ollas e iban directamente a casa

de los caciques o chicheros; a veces llegaban al pueblo unos 30 capitanes y en la comitiva aparecían priostes que recorrían las calles. La policía tenía mucho trabajo, los desobedientes del orden público eran apresados y salían cuando pagaban la multa correspondiente.

En la casa posada se organizaba la comida y la bebida. Oportunamente los dueños de casa y sus familiares ocupaban un pequeño estrado y eran los primeros servidos en bandejas y en abundancia. A media noche todos dormían por el cansancio pero también por la borrachera; a esa hora, si el dueño no había tomado precauciones, a veces entraban personas extrañas y se llevaban la mayor parte de la comida y los pobres fiesteros sufrían un duro golpe a su alienante alegría. El domingo al escuchar el primer repique de las campanas, pesadamente todavía por el efecto del alcohol, se encaminaban al templo para la misa; todos querían el **allí lado** y era el sacristán que trataba de poner un poco de orden y silencio pero cuando parecía que se había puesto orden llegaba un nuevo grupo y empezaba otra vez el caos. Confieso que nunca pude celebrar esa misa de resurrección sino de la más triste degradación moral y física, sencillamente me retiraba, nadie se daba cuenta de esto y el sacristán anunciaba que era hora de la procesión. Más o menos por este camino iban los demás fiestas.

El lunes a eso de las dos o tres de la tarde se organizaba el regreso a su comunidad y en sus propias casas continuaba la fiesta uno o dos días más.

**Saldo:** desudas por las **jochas**, pleitos, enfermedades y con frecuencias muertes. Algunos matrimonios jóvenes habían sido capaces de pasar la prueba de fuego, el haberse negado hubiera sido una vergüenza y un estigma de desprecio a la comunidad y a su propia familia.

### **3.4.2.-Cacha Fiesta**

Así llamaban las fiestas del mes de noviembre que cada año se celebran en seis capillas de la comarca empezando en la Capilla de San Pedro el lunes siguiente a la octava de finados. Según la tradición se conoce que las Cachas Fiestas se celebran desde cuando las Cachas salen con el **Mogigongo** al encuentro del rey que vino a liberarlos de las alcabalas y diezmos.

**El domingo cusqui apay** toma este nombre de los danzantes que tenían delanteras de plata y que el domingo anterior a la entrada de la fiesta eran entregadas por los contratantes a los danzantes.

El lunes (segunda semana de noviembre consistía en el inicio de la fiesta. Todos los campesinos hombres y mujeres desde los 14 años se emborrachaban con licor, todos brindaban su botella de pico a pico recibiendo a la fiesta. Los fundadores los dueños de las imágenes de San Pedro) cogían a sus priostes quienes a cambio de tener este honor debían entregar al fundador cierta cantidad de productos y se encargaban de contratar una banda para alegrar a sus familiares.

El número de priostes pasaban de cinco docenas y todas bailaban y se emborrachaban. Todos los indígenas bajaban con el acial y cuchillo que servían para defenderse y atacar a los otros cuando ya chumados se armaba la pelea. Eran fiestas buenas cuando había por lo menos un indígena muerto. El martes todos los indígenas van a Panadero (hoy Cacha Chuyuj) y los priostes llevan sus bandas. El miércoles en el rosario era igual y los nuevos priostes trataban de superar a los de los días anteriores. El jueves “Pamba” (entierro) en Pucará Quinche cada Varayoc busca sus seis danzantes con su diablo que dirigía el cuadro de los mismos.

A cada uno de los danzantes se les entregaba un regalo “lunti”, al danzante preferido le daban el mejor regalo que consistía en entregarle una chuclla (choza) donde reunía todos los regalos en la punta colocaba una paloma blanca con colores en el cuello y billetes. Se nombraba los priostes de gallos y el juego consistía en colgar un gallo y corriendo a caballo iban despedazándole. Se ensuciaba la plaza bastante para que el sábado todos los indígenas bajen a limpiarla, conociéndose ese día como “Plaza Pichay”.

A todo lo anterior hay que añadir que a todas las misas traen muchas imágenes, cuadros, cruces para que oigan la misita. Terminada la misa y antes de la procesión otros retiran dichas imágenes y esos quedan de priostes para el siguiente año. Parece así mismo que antes existían varios censos y quienes los cultivaban tenían que pagar en la fiesta una cuota al Párroco. Durante esos días el celebrante es muy atendido, se les conseguía caballo para trasladarse a la capilla, se le brindaba el almuerzo y le encaminaban al pueblo con un paje.

Los dos últimos días de fiestas se tenía en Quera (jueves de la tercera semana) y en Amula (jueves de la cuarta semana de noviembre). Son muy ocurridas, y hay muchas ventas de los comerciantes de Yaruquíes que iban recorriendo los anejos de fiesta en fiesta para acrecentar su negocio.

### **3.4.3.-Fiesta de Alajahuan**

La víspera de Corpus Cristi, aunque es una fiesta móvil, es decir no tiene un día fijo al año, sin embargo los campesinos se informan oportunamente para cumplir su devoción de romería al cerro de “Alajahuan” en el límite sur de la Parroquia y a medio Kilómetro del Chuyuj. Allí se dan cita muchísimas personas de Licto, Punín, Pallo, Colta, y naturalmente de Cacha. Continúan la caravana de hombres, mujeres y niños se acercan al cerro sagrado por todas las direcciones desde la seis de la noche del miércoles hasta las cuatro de la tarde del siguiente día; es de advertir que esta romería de Alajahuan nada tiene que ver con la solemnidad de Corpus.

Por la noche este santuario sin ninguna construcción presente un ambiente de misterio impresionante. El cerro se poblado por grupos de indígenas, todos separados. Al llegar en fila india se acercan a la cruz de madera de dos metros de alto pintado de verde y que tiene la inscripción “Salva tu alma”; los romerianos le tocan, le besa, en alguna rendija algunos tratan de meter lana, plumas, algunos dejan billetes sobre el brazo de la cruz.

Desde el pie de la cruz, jóvenes de ambos sexos, un poco en serio y en broma, ruedan por el suelo; dicen que es bueno para que Dios libre de enfermedades o



ayude para tener un buen matrimonio. Acto seguido, van a elegir un pequeño hueco de los muchos que existen (comúnmente de 0,50 por 0,50 y unos 0,30 de profundidad). La comitiva entera se acurruca junto al hoyo, encienden muchas velas pequeñas, de la impresión de que están calentándose junto a un fogón, nadie reza nada pero todos se sienten felices, apenas murmuran algunas palabras, los rostros están iluminados.

Cuando el haz de las velas han tomado cuerpo en su función de luz y calor alguien brinda una copa de trago o van a comprar una copa de canela en los puestos de venta, igualmente comen el “Cucahui” (almuerzo) que han traído y que consiste en tortillas de trigo, papas cocinadas, cuy asado, gallina, etc. Algunas mujeres recorren los grupos ofreciendo un trueque de productos. Los grupos se van sucediendo continuamente, a lo más se demoran una hora, y satisfechos emprenden el regreso guiado en la oscuridad por la linterna de mano.

A cierta distancia del lugar ceremonial están muchos burros y algunos que han servido para transportar ollas, braseros leña, tazas, platos y comestibles de las vendedoras.

Según testimonios de los romeriantes dice lo siguiente: Venimos a pedir por nuestros animalitos. Para que no se enfermen los cuisitos. Para que aumenten los cuisitos. Para que Dios nos de salud y vida. Cuando un indígena decide ir pero al momento de ir no se va esa misma noche se muere los borregos, o les roban a sus animales. El señor Alajahuan es bravo.

Algunos Adultos mayores cuentan que en este sector se reveló el señor Alajahuan. Este ha de ser algún santito milagroso. Aquí descanso el señor, también a la media noche se hace presente el señor Alajahuan y les bendice a todos.

Una temporada vino el tractor a arar el dicho terreno pero no pudo arar se volcó y cayó en plena quebrada, el señor Alajahuan no permitió que fuera cultivado ese terreno, entonces decidieron hacer una iglesia y realmente es un lugar que impulsa a elevar el espíritu. El panorama que desde allí se divisa es maravilloso.

#### **3.4.4.-Fiesta de Carnaval**

Siendo una fiesta tan popular no podía faltar en la citada zona, los campesinos les llamaban fiesta del desquite (venganza, porque en esos días se cobraba las deudas pendientes de pleitos y resentimientos familiares o individuales. La advertencia durante el año era en “carnaval te cobro”.

Como lo desarrollaban. Se formaban grupos de fiesteros disfrazados, al frente de los cuales ponían un jefe que dirigía los recorridos y operaciones. A son de tambores y rondines se dirigían a casa de algún amigo, allí comían y bebían. El rato menos pensado se acercaba otro grupo de fiesteros, pero preparados a la lucha y trataban de tomarse el patio, a como dé lugar. Entonces venía la pelea del desquite. Los días del desquite del carnaval no eran días de echarse agua, que era muy escasa, sino de echarse puñetes, palos a veces bañarse en sangre. La violencia llegó no pocas veces a asesinatos.

Actualmente esta fiesta ya es muy común a nivel Nacional, pero en la Parroquia de Cacha tienen una costumbre de vestir y comer de esta manera: Organizan un grupo de personas para jugar aproximadamente 15 personas uno se viste de Capitán usan el uniforme militar esta persona es el encargado de hacer cantar y bailar a los integrantes del grupo poniendo en orden, él se hace de negro pintado la cara y lleva una ropa normal la que el usa acompañado de un tambor, el otro de policía para vigilar que nadie se escape, y los demás se viste de mujeres, cargan un muñeco y con una sobrilla acompañado de rondín se ponen en fila y van cantando y bailando de casa en casa haciendo llegar un mensaje y las esposas también van con la vestimenta típica de Cacha y cargadas en sus espaldas un gallo por persona y en las casas son muy bien recibidos, esto hacen hasta llegar al lugar de la concentración.

Cuando llegan al lugar hacen jugar a las personas asistentes a la fiesta de esta forma: le entierran al gallo y a la persona le amarran con una bufanda los ojos y hacen golpear en la cabeza del gallo con un palo si es que hacen lo correcto se llevan un gallo y para el próximo año es un prioste más de carnaval que tiene que así mismo organizar la fiesta.

La comida típica para estas festividades son papas con cuy, la bebida es la chicha, pero en la actualidad la bebida es el vino, la cerveza, la comida es un pollo horneado, un arroz con pollo.

### **3.4.5.-Matrimonio Indígena**

Al poco tiempo de conocerse, haber tirado el novio algunas piedritas a la chica, haberle tirado la bayeta o anaco y haber hecho un regalo de pan y fruta, la novia era robada por unos tres o cuatro amigos del novio mientras ella iba a la fuente de agua o estaba pastando los borregos. La novia luchaba por zafarse y el mismo gesto se repetía a la entrada de la casa del “apuj” o conocido del pueblo. Los secuestradores dejándolo en buenas manos se escondían en el pueblo. Los recomendados de la chica esperaban la llegada de los padres para tratar de convencerles que acepten el matrimonio porque el “guambra” es bueno, trabajador, el guambra no quiere burlarse, etc. Los papás amenazan con pegar a su hija, la patrona lo impide, pero le insulta; por fin acceden al pedido de la patrona, esta promete que el novio llevará el regalo de costumbre esta misma noche para concertar el matrimonio. Al día siguiente sacan las familias de los novios a la chica y van a hacerlas casarlas en civil, acto seguido dejaban a la novia en el convento para que aprenda la doctrina con su novio y sirva también al Cura Párroco. El repaso de la doctrina cristiana estaba a cargo de del rezachidor o maestro de la capilla. Otras veces como ya se ha dicho, el matrimonio lo arreglaban minuciosamente los padres de los novios.

El casamiento eclesiástico tiene lugar el domingo en la misa de 11 horas. Asiste mucha gente, anticipadamente han conseguido la banda de músicos quienes darán tonada al terminar la misa. Lo específico de la ceremonia está (conservan aún) en la colocación del manto que cubre la cabeza de la novia y los hombros del novio la

cadena que ata a los dos. A la salida de la iglesia realizan un hermoso rito en el atrio mismo: los familiares mayores se colocan a lo largo de la pared y los recién casados con actitud reverente pasan delante de cada persona, se inclinan de rodillas y cabizbajos reciben los consejos y antes de retirarse besan las manos.

A continuación la comitiva se dirige a la casa de los apuj para agradecer su bondadosa intervención, allí comerán y beberán hasta el momento de partir a su anejo a eso de las 2 de la tarde. La banda animará el largo recorrido y terminará el compromiso el lunes al medio día. El ceremonial que sigue es así: llegan primero a la casa del novio o papás, pero esa misma tarde los casados irán un ratito a la casa de los papás de la novia, les hacen algún regalo y vuelven a unirse al resto de la comitiva; al día siguiente pasan en casa de la novia y de los padrinos de matrimonio. Las visitas para los parabienes llegan en cualquier momento entregan a los novios vino o trago y más frecuentemente barriles de chicha. El día martes de las bodas había un juego “Ashcutucushca” algunos hombres antes de que los novios salgan a casa de la novia, se disfrazan de perros, gesticulaban como perros que ladran; otro se disfrazaba de “taruga” (venado) que se adelantaba y se escondía entre las cimiterias y así trataba de llegar a su destino sin ser cogido por los perros en la casa de visita le colgaban y sólo le desataban por los dueños de casa a quien tenía que pagar con sendos mates de chicha.

Poco a poco ha ido evolucionando y algunas cosas del matrimonio indígena han ido cambiando como por ejemplo en vez de entregar a la novia a los patrones o curas para su servicio hoy en día existen diferentes rituales:

1. **Rimayaicui, mañari, huarmirimai.** – El muchacho pide a la muchacha el matrimonio.
2. **Japitucui, ricuri.**-El muchacho, días después del mañari oficializa el consentimiento trayendo presentes a la novia.
3. **Huillai.**- La novia anuncia oficialmente su matrimonio a la comunidad.
4. **Matrimonio civil.**
5. Baño de los novios en la madrugada del día del matrimonio eclesiástico.
6. Matrimonio eclesiástico.
7. Sirichi.- los novios pasan, oficialmente, su primera noche juntos.
8. Jatarichi.- Los novios se levantan y son reconocidos oficialmente como esposos por la comunidad.
9. El entregue.- Delante de la comunidad, una persona escogida, entrega un novio al otro y declara sus responsabilidades.<sup>5</sup>

#### **3.4.6.-Entierros**

Cuando alguien muere, decía un anciano, se le viste con buena ropa como cuando va a una fiesta, inclusive le ponen sombrero, dinero al bolsillo y dentro de la caja también pan, fruta, y otros alimentos para que coma la almita. Los acompañantes ponen velas alrededor del féretro.

Durante la noche en la velación, alguien hace rezar un rato y el resto de la noche pasan conversando o jugando. Los deudos se han provisto de suficiente comida,

matan un borrego para atender debidamente a los acompañantes pues de otra manera la gente se va y no acompañan al traslado. Uno de los juegos era remendar al sr. Cura. Uno de los presentes se viste con camisa de mujer y remeda las oraciones, el ofertorio, la comunión, todo lo de la misa.

Otro de los juegos era el “huairo” o hueso de forma piramidal, caras triangulares y con números, todos tienen que tirar el hueso hacia arriba si quedaba parado al caer ganaba y pegaba a todos con dos dedos, si perdía aguantaba igual castigo.

**El drama del “peregrino”** era otro juego de hombres y mujeres, un joven que hace de hijo se escapa de la casa y se refugia tras de alguna mujer, el padre con un cayado sale en búsqueda, llama a diversas casas averiguando el paradero, cuando le encuentra mantiene un diálogo muy animado: UD., ha de haber engañado, que pretende Cuanto está pagando? Ella sigue la broma o muestra enojo: “para que vale guambra ocioso” y así continúan las bromas y risas. El guambra se escapa y va a parar en otra casa.

**Los gallos** Para este juego dos hombres que remedan a los gallos son amarrados uniendo las manos debajo de las pantorrillas y así en cuclillas se empujan hasta que uno de ellos cae y no puede levantarse.

**Juegan también al conejo.**-Una faja anudada que se pasa entre compañeros ocultamente mientras otro trata de cogerla, de repente alguien la saca y rápidamente le pega con dicha faja.

El traslado del cadáver, a veces ya en estado de plena putrefacción porque le mantenían hasta tres o cuatro días en casa, era muy penoso y duraba varias horas tomando algunos descansos por lo estrecho y tortuoso de los chaquiñanes. Los acompañantes iban gritando “Vara, Vara” era un aviso de traslado y una invitación para que acompañen. Otros deudos con anterioridad habían alquilado una campanilla de la iglesia para ir tocando a lo largo del camino y los demás ricos contrataban banda de músicos.

Cunado contrataban al sacerdote para que saliera a encontrar el cadáver en la loma, la comitiva iba directamente al templo para los funerales, en caso contrario iba a la casa posada hasta que pueda ser atendido por el sacerdote. Durante la misa era difícil pedir atención y participación de los asistentes, la mayor parte estaba borracha, las mujeres lloraban y otros dormían por la mala noche y el cansancio. Los muertos tienen que estar juntos, por eso la mayor parte de los indígenas no aceptan enterrarse en otro cementerio sino allí donde han enterrado a sus mayores.

Todos creen en la inmortalidad del alma, por esto la costumbre de colocar en el ataúd porciones de comida, por eso también el comer sobre la tumba de sus difuntos el dos de noviembre para que participe el finado; por eso también el mandar a celebrar la misa de honras.

Una vez enterrado al difunto hay que seguir cumpliendo varias tradiciones como: **el lavatorio**, el día siguiente del entierro todos iban a un sitio fijo de la quebrada y allí se arrojaba agua a todos con un balde y acto seguido se repartía abundante trago



y chicha. Dicen que “si no se lavan, el almita regresa cada noche a la casa y no deja dormir.”

**Las Herencias** El lunes inmediato al entierro venía el reparto de las cosa entre herederos, los interesados invitaban a alguna autoridad para el reparto de las cosas. Cuando la casa era de paja, desmantelaban el techo, sacaban las puertas y se repartían entre los hermanos, días más tarde realizaban el reparto de tierras, con una forma que era sencillamente de hacer de cada lote tantas partes cuantos hijos tenían el difunto. Si la división es imposible entraban en algún convenio teniendo por testigo al Alcalde quien pedía la autorización al Comisario de Yaruquíes. Casi nunca se legalizaban esas entregas con escritura pública, bastaba la toma de posesión.

#### **3.4.7.-Inty Raymi**

Esta fiesta se trata de la agricultura del indígena que para sembrar y cosechar los granos primero realizaban siempre un ritual. El tiempo de la cosecha.

Para la cosecha participa toda la unidad doméstica y de acuerdo a la cantidad de grano producido se requerirá o no la colaboración de otros miembros, generalmente de la familia extensa.

Para esta fase se utilizan diferentes herramientas o instrumentos de trabajo, la hoz para los cereales (trigo, cebada y centeno), el huashmo o gancho (machete) para los tubérculos (papa, oca, melloco y mashua) y la mano para el maíz, las habas, y en ocasiones para los mismos tubérculos.

Parva, se le llama así a la acción de hacer parvas para el almacenamiento de los cereales.

#### **3.4.8 Ritos agrarios**

Para el indígena y en general para el hombre primitivo, la agricultura no es una simple acción técnica profana. Por referirse a la vida y procurar el incremento prodigioso de la vida presente en los granos, en los surcos, en la lluvia. La agricultura ante todo es un ritual.

Para sembrar papa o cualquier otro producto nos dice un indígena se hace una oración.

Se abre un saco de semilla, se pone en medio un vaso de chicha. El más mayor hace la oración y bendice las semillas pidiendo a Dios que produzca. Luego pone chicha en la boca y sopla sobre las semillas y se toma el resto. Cogiendo una semilla, el mayor que ha bendecido, la vuelve a poner en el saco y ya siembran. En el momento de la bendición presentan las semillas que están ahí.

Antes de sembrar, el dueño de la siembra hace una oración a Dios pidiendo que dé fruto en este terreno. El primer huacho de maíz, arveja, papa, se iba nombrando, en el momento de la siembra a determinadas personas. Antes de sembrar hacían oraciones, después hacían una cruz sobre la tierra con la mano, del centro de la cruz cogía la tierra y la besaba echando después en el huacho.

La comida para siembras y cosechas eran bien preparadas con cuy y conejo asado. Se recogían los huesos del cuy y conejo en los huachos para que produzca bien.

El hombre busca, en relación íntima con la tierra, la satisfacción de sus necesidades básicas: alimentación y complementariamente el tener acceso a otros recursos mediante la venta de los productos extraídos del suelo. Pero el acercamiento a esa tierra no se hace de forma inmediata sino a través de rasgos o elementos culturales específicos, o sea, entre el hombre y la tierra existe una relación mediatizada por la visión de la tierra como madre.

El soplo con la chicha, como habíamos tenido ocasión de analizarlo anteriormente, procura evocar aquellas fuerzas generativas de las cuales dispone la tierra para que cumplan cabalmente su función. La chicha producto indirecto de la tierra madre es asociada a este gesto para que al soplar se logre lo que pretende el grupo por medio de la persona encargada de hacerlo. (Aquí me refiero a “Ubiashun” tomemos todos para empezar a trabajar en la tierra).

Los antepasados son también invocados en estos ritos. Dos aspectos sobresalen en este sentido de acuerdo a lo expresado en los testimonios:

- Se invoca a los antepasados quienes fueron los primeros dueños de la tierra en donde se va a efectuar la siembra.
- Se invoca a los difuntos porque estos piden a dios.

La cosecha es un tiempo fundamental para el grupo, es la instancia para recrear los lazos de solidaridad, de amistad y parentesco; es el momento de regocijarse por lo que se ha obtenido después del mancomunado esfuerzo entre las personas y la tierra y los otros seres que potenciaron poco o mucho la productividad.

Sabemos también que para el indígena el tiempo de la cosecha tiene un sentido doble: es la época en que termina un ciclo y empieza el otro.

En algunas comunidades, durante la fiesta de Corpus, por ejemplo, la cual se lleva a cabo en junio, los indígenas manifiestan que es la fiesta de nuevo año explicando que es tiempo de cosechas.

Al cosechar se agradece a Dios. Para coger el grano limpio bendicen el grano, cogen un puñado de ese grano y lo besan poniéndolo luego en el mismo lugar.<sup>6</sup>

En honor a este acto se realiza la fiesta del Inty Raymi, para agradecer a Dios y que siga bendiciendo para las próximas cosechas.

### **3.5.-TIPOS DE COCCION, MATERIA PRIMA Y MATERIALES QUE UTILIZABA ANTIGUAMENTE EN LA ALIMENTACIÓN.**

#### **TIPOS DE COCCION**

Mucho antes de la llegada de los incas aquellos hombres ya conocían a la llama, al cuy, y solían gustar también los catzos (escarabajitos) y churos (caracoles), costumbre que persiste hasta hoy, tal como se ha mantenido, al interior de la chozas indígenas de barro y paja, el fogón y las tres tulpas o piedras para asentar la olla o

el tiesto de barro y hervir granos o tostarlos para obtener harina. A continuación los diferentes tipos de cocción para obtener un producto listo para el consumo humano:

**3.5.1.-Asar.-** Consiste en cocinar un género con un mínimo de grasa, de forma que quede dorada en la parte externa y jugoso en el interior. Los antepasados utilizaron el asado en espetón para el cuy, conejo que da vueltas manualmente y que se somete a una fuente de calor, normalmente lateral, que trasmite el calor por radiación.

**3.5.2.-Hervir.-** Se refiere a su cocción en agua hasta su total cocinando consiguiendo realizar y conservar el color natural de los alimentos. Nuestros ancestros hervían todo tipo de granos por horas e incluso días en caso de algún género que necesita más tiempo de cocción.

**3.5.3.-Tostar.-** Esta técnica lo utilizaban para cereales como trigo, cebada, centeno, y los granos el tostado, las habas, y tostaban en un tiesto de barro.

**3.5.4.-Moler.-** Antiguamente utilizaban una piedra para moler ají y cereales para sacar harinas. Para harinas es una piedra grande rectangular acompañado de una piedra pequeña. Del ají parece un pozuelo con orejas y patas para asentar en el piso también acompañado de una piedra circular pequeña.

### **3.6.-PRODUCTOS QUE SE SIEMBRAN EN CACHA**

### **3.6.1.-PAPAS**

Para los países del área andina, especialmente para Ecuador, Bolivia y Perú, las variedades nativas de papa se constituyen en productos que tienen un potencial comercial interesante. En estos tiempos de globalización de los mercados, la diferenciación es una estrategia oportuna para poder competir. Las papas nativas son efectivamente diferentes a las variedades mejoradas en color, sabor, formas y propiedades nutritivas.

Las comunidades alto andinas que han preservado este legado cultural, tienen ahora la posibilidad de incursionar en los mercados urbanos y modernos, tanto locales como internacionales, con variedades de papa únicas en el mundo, siendo necesario identificar las oportunidades, los segmentos de demanda y las formas de presentación donde introducir, posicionar y consolidar su oferta.

En Ecuador las variedades nativas de papa se encuentran en una situación crítica, tanto por el lado de la oferta como de la demanda. Su presencia comercial en los mercados es limitada y su conocimiento y hábito de consumo ha disminuido de manera considerable en la población, siendo necesario desarrollar de manera participativa acciones orientadas a recuperar los espacios perdidos.

Las papas nativas son el resultado de un proceso de domesticación, selección y conservación ancestral, herencia de los antiguos habitantes de nuestros Andes.

Estas papas son altamente valoradas por científicos y agricultores indígenas, tanto por sus propiedades organolépticas (sabor, color, textura, forma), como por sus propiedades agrícolas, así como por la identidad cultural. Las papas nativas

ecuatorianas presentan diversidad de formas, colores y tamaños. Existen papas de formas aplanadas, redondas, comprimidas, alargadas, con ojos profundos; de colores de piel amarilla, roja, rosada o morada, que en algunos casos se combinan en diseños vistosos y originales.

A diferencia de las papas mejoradas, las variedades nativas tienen un mayor contenido de sólidos por lo que son más nutritivas y dan un sabor especial a los preparados.

### **3.6.2.-LA CEBADA**

La cebada es la principal materia prima de la industria maltera - cervecera y tiene una demanda en constante aumento. La cebada es uno de los cultivos más antiguos de la humanidad.

En la antigüedad la cebada era muy utilizada para el consumo humano, y así que el hombre escogía las variedades que eran más favorables en aquellos momentos, y que caracterizan a las cebadas de la actualidad.

En la actualidad la mayor parte de la cebada que es cultivada por el hombre es destinada para la elaboración de cerveza, pero en algunas partes del mundo aún se utiliza como alimento para humanos, como es el caso de algunos países de América del Sur, quienes la consumen en forma de sopas o de pan.

El desarrollo del tipo de la cebada ha dependido de varios factores, entre ellos, las dificultades que tiene este cultivo para conseguir una buena calidad maltera. Sin

embargo, en la situación hoy día del sector cerealista, con la progresiva bajada de los precios prevista por la PAC (el precio de la cebada en el mercado está alrededor de las 17 ptas/Kg.), la falta de rentabilidad en las explotaciones cerealistas, va a dar origen a un cambio en la forma de actuar del agricultor, pasando de incrementar las producciones a conseguir productos de calidad.

Aunque la problemática en relación a la calidad del trigo difiere de la cebada, tanto en el aspecto de técnicas de cultivo a aplicar para conseguirla, como en las posibilidades de competir con otros países e incluso entre autonomías, sí coinciden en dos cuestiones fundamentales:

- Si no se utilizan para harinas o maltería, su destino son piensos compuestos.
- El empleo, en ambos casos, determinadas variedades es básico para decidir su utilización o no en estas industrias de transformación.

## **ORIGEN**

Su cultivo se conoce desde tiempos remotos y se supone que procede de dos centros de origen situados en el Sudeste de Asia y África septentrional. Se cree que fue una de las primeras plantas domesticadas al comienzo de la agricultura.



En excavaciones arqueológicas realizadas en el valle del Nilo se descubrieron restos de cebada, en torno a los 15.000 años de antigüedad, además los descubrimientos también indican el uso muy temprano del grano de cebada molido.

### **3.6.3.-EL TRIGO**

Trigo, nombre común de los cereales de un género de la familia de las Gramíneas cultivado como alimento desde tiempos prehistóricos por los pueblos de las regiones templadas; ahora es el cereal más importante de dichas regiones. El trigo es una planta anual alta, de 1,2 m de altura por término medio. Las hojas, parecidas a las de otras gramíneas, brotan muy pronto y van seguidas por tallos gráciles rematados por las espigas de grano.

### **CLASIFICACIÓN**

Las especies de trigo se clasifican en función del número de cromosomas de las células vegetativas. Las especies de trigo se hibridan con bastante frecuencia en el medio natural. La selección de las mejores variedades para su cultivo tuvo lugar en muchas regiones hace siglos. En la actualidad sólo tienen importancia comercial las variedades de trigo común, candeal y duro, aunque todavía se cultivan muchas otras adecuadas a las diversas condiciones locales; además, estas variedades menos extendidas constituyen la reserva esencial de que se nutren los programas de mejora.

### **USOS DE TRIGO**

Casi todo el trigo se destina a la fabricación de harinas para panificadoras y pastelería. En general, las harinas procedentes de variedades de grano duro se destinan a las panificadoras y a la fabricación de pastas alimenticias, y las procedentes de trigos blandos a la elaboración de masas pasteleras. El trigo se usa también para fabricar cereales de desayuno y, en menor medida, en la elaboración de cerveza, whisky y alcohol industrial. Los trigos de menor calidad y los subproductos de la molienda y de la elaboración de cervezas y destilados se aprovechan como piensos para el ganado.

En Cacha el trigo se utiliza para cocinar como sopas, dulces, es un alimento muy nutritivo que cocinado con mondongo (cabezas de borrego), es ideal para la mujer que recién da a luz, también la cebada y el trigo molido dan como resultado la machica.

#### **3.6.4.-MAÍZ**

Maíz, nombre común de una gramínea muy cultivada como alimento y como forraje para el ganado. El nombre proviene de las Antillas, los nahuas lo denominaron centli (a la mazorca) o tlaolli (al grano). Con el trigo y el arroz, el maíz es uno de los cereales más cultivados del mundo.

#### **Variedades y Usos**

Las numerosas variedades de maíz presentan características muy diversas: unas maduran en dos meses, mientras que otras necesitan hasta once. El follaje varía entre el verde claro y el oscuro, y puede verse modificado por pigmentos de color castaño, rojo o púrpura. La longitud de la mazorca madura oscila entre 7,5 cm y hasta 50 cm, con un número de filas de granos que puede ir desde 8 hasta 36 o más. Las variedades se encuadran en seis grupos en función de las características del grano. Entre los diferentes tipos de maíz está el maíz dentado, maíz dulce, maíz de corteza dura, maíz de harina y maíz reventador entre otros.

En cuanto a usos, el maíz sirve para producir una gran variedad de productos, por eso es el tercer alimento más cultivado en el mundo. Se utiliza para hacer pienso para los animales, obtener harina, extraer aceite. En Cacha se utiliza para hacer mote en las fiestas, harina para las Llushpas, runaicho, humitas, choclo mote tierno, chicha, colada morada, etc.

Más allá de sus usos, este alimento tiene grandes beneficios nutricionales. Su falta de gluten lo hace un alimento ideal para celíacos y bebés. Es alto en fibras lo que es bueno para personas con estreñimiento y tiene altos valores de vitaminas B1 y A.

El maíz es un alimento básico para el hombre y una importante planta forrajera para los animales. Constituye una fuente excelente de hidratos de carbono; el grano de maíz posee un 13% de proteínas y un 7% de grasas, por lo que la dieta debe complementarse con alimentos proteicos.

## **Otras Aplicaciones**

El maíz se utiliza para consumo humano pero principalmente para alimentar el ganado (cerdos, ganado vacuno y aves de corral). Además tiene un gran número de aplicaciones industriales como la producción de glucosa, alcohol o la obtención de aceite y harina

La mazorca de maíz y sus desechos, hojas, tallos, raíces y orujos contiene gran cantidad de furfural, un líquido utilizado en la fabricación de fibras de nailon y plásticos de fenol-formaldehído, el refino de resinas de madera, la obtención de aceites lubricantes a partir del petróleo y la purificación del butadieno para producir caucho sintético. Con las mazorcas molidas se fabrica un abrasivo blando. Con las mazorcas de gran tamaño de cierta variedad se hacen pipas para tabaco. El aceite de maíz, extraído del germen del grano, se consume como grasa alimenticia, tanto para cocinar como crudo o solidificado, en forma de margarina; también se emplea en la fabricación de pinturas, jabones y linóleo.

### **3.6.5.-QUINUA**

Quinoa, planta conocida también como arrocillo, trigo inca, kiuna (en quechua), quinhua (en mapuche) y arroz del Perú. Es netamente americana (Andes de Colombia, Perú, Ecuador, Chile y Bolivia), y se cultiva desde hace unos 3.000 a 5.000 años.

El gran cambio para el cultivo de la quinua llegó, cuando los científicos y políticos, presionados por el incremento drástico de la población en los países andinos y por la necesidad de mejorar la situación alimenticia, recordaron finalmente del valor nutritivo excepcional del cultivo. En 1981 en la "Primera Reunión Regional Sobre Los Recursos Fito genéticos." La Junta de Cartagena, el CIRF y el IICA colocaron la quinua entre los cultivos de máxima prioridad.

Estos hechos sacaron al cultivo de quinua de la condición de marginalidad, y en los próximos 20 años se desarrolló esfuerzos múltiples para convertir la quinua en un cultivo rentable, procesable, comerciable y exportable.

Numerosos artículos fueron lanzados en la prensa nacional e internacional sobre la quinua como alimento de alto valor, quitando a la quinua la etiqueta de alimento de segunda categoría y provocando un gran interés fuera del país. En Ecuador, en la década de los 70 y posteriores, la Universidad Central del Ecuador, la Escuela Politécnica de Chimborazo y la Universidad Técnica de Ambato; contribuyeron al conocimiento y desarrollo del cultivo de la quinua.

En el Ecuador se incrementó la superficie de producción de 27 Ha en el año 1982 a 1.098 ha en el año 1997. El país comenzó a exportar desde el año 1987 a Estados Unidos, Europa y Japón.

No obstante, de los éxitos logrados hasta el momento, queda todavía mucho que hacer para optimizar la quinua, tanto en el aspecto genético como en el manejo de cultivo y en los procesos de pos cosecha.

Para proteger el medio ambiente, asegurar la salud del consumidor y satisfacer las demandas del mercado internacional, es necesario poner énfasis especial en perfeccionar el manejo orgánico del cultivo. Es reconocido, que la quinua orgánica es más apetecida por los consumidores y que el mercado internacional fija precios más altos para este tipo de producto.

En la parroquia de Cacha la quinua se cultiva cada año, y se utiliza haciendo harinas para coladas, o el grano en dulce con leche, sopas con carne de cerdo. Los tallos secos sirven de leña para cocinar los alimentos. La mayor parte de los indígenas llevan al mercado la quinua por sus necesidades económicas.

### **3.6.6.-OCA**

Es el nombre quechua de una planta oriunda de los Andes, que es uno de los cultivos más antiguos de dicha región con casi 8.000 años de antigüedad. Se han encontrado restos de sus tubérculos comestibles en tumbas de la costa, lejos de sus lugares de cultivo originales. En los Altos Andes sólo el cultivo de la papa es

más importante que el de la oca. Su agradable sabor y diversos colores brillantes resultan interesantes para impulsar su producción a gran escala con fines de exportación.

### **Distribución y Cultivo**

La oca crece principalmente en los Andes, entre los 2,800 y 4.000 msnm, sin embargo su cultivo se ha extendido a otros países como Nueva Zelanda, que se ha convertido en el principal exportador de este cultivo a los mercados de Europa.

La reproducción de la oca es por tubérculos y tallos, más no por semillas. Su cultivo es muy parecido al de la papa.

**Usos.-** La oca se puede consumir de distintas formas: horneados, sancochado, frito, en ensaladas, mezcladas en vinagre o como postre. En los Andes son puestos al sol luego de ser cosechados, de esa manera adquieren un sabor más dulce, pues desarrolla un mayor contenido de sacarina. También se puede preparar chuño de oca o caya. Pero principalmente en Cacha se consume sancochado, en timbushca luego de ser expuesta al sol, y en caso de estar deteriorado sirve para los animales.

### **3.6.7.- MELLOCO**

El Melloco (**Ullucustuberosus.**), en el Ecuador es el segundo tubérculo en importancia luego de la papa. Es parte de la alimentación de la población ecuatoriana de todos los estratos sociales y constituye un componente de los

sistemas agrícolas de los pequeños agricultores de la Zona Andina (Sierra). A pesar de esto no es considerado como un cultivo principal, es manejado como especie de importancia secundaria, mantenida por los pequeños o medianos productores, los mismos que ofrecen los excedentes de producción a los intermediarios, quienes venden en los centros de consumo de las principales ciudades del país como Guayaquil, Quito, Cuenca y demás capitales de provincia.

El Programa de Cultivos Andinos de INIAP, ha realizado una serie de investigaciones y pruebas agronómicas con el objetivo de generar un paquete tecnológico mínimo para el manejo del cultivo y al mismo tiempo seleccionar clones promisorios que puedan ser presentados como variedades mejoradas.

En esta publicación se presentan los resultados de estas investigaciones, combinados con observaciones de otros investigadores nacionales o extranjeros. Se espera que este documento sea una guía para los agricultores, estudiantes, investigadores y demás profesionales interesados en este cultivo.

## **ORIGEN Y DOMESTICACION**

El lugar de origen del melloco, aún no está definido. Herrera, citado por León (14) indica que se han observado plantas consideradas como silvestres en el Departamento del Cusco, Perú, donde se conocen con los nombres de: Kitalisas, atoclisas y Kipauillacus, y son tubérculos amargos no comestibles. También cita a Bukavu quien cree que los tipos colombianos son los más primitivos.



Por otro lado, King (12), menciona a Flannery, quien en 1973 indicó que el melloco, está entre las plantas domesticadas en los Andes, alrededor del 5500 A.C. y cita además a Yacorleff y Herrera quienes en 1934 encontraron ilustraciones de Ullucos en vasijas ceremoniales de la arqueología andina. De acuerdo a estas consideraciones se puede afirmar que sería la Zona Andina el lugar de origen del melloco. Crónicas del siglo XIX indican que estos tubérculos se cultivaban abundantemente en Riobamba y Quito – Ecuador.

### **3.6.8.- HABAS**

Son originarias como cultivo del Oriente Próximo, extendiéndose pronto por toda la cuenca mediterránea, casi desde el mismo comienzo de la agricultura. Los romanos fueron los que seleccionaron el tipo de haba de grano grande y aplanado que es el que actualmente se emplea para consumo en verde, extendiéndose a través de la Ruta de la Seda hasta China, e introducido en América, tras el descubrimiento del Nuevo Mundo.

### **IMPORTANCIA ECONÓMICA Y DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA**

Puede emplearse tanto en consumo fresco, aprovechándose vainas y granos conjuntamente, así como únicamente los granos, dependiendo del estado de desarrollo en que se encuentren; o como materia prima para la industria transformadora, tanto para enlatado como para congelado. En los últimos años este cultivo ha sufrido un descenso de su superficie cultivada,

debido fundamentalmente a la ausencia de variedades mejoradas adaptadas a la mecanización del cultivo y a los ataques de jopo.<sup>7</sup>

### **3.6.9.- LAS ARVEJAS**

El cultivo de la arveja para seco en el país siempre se ha desarrollado básicamente en la zona sur (regiones VIII a X). Sin embargo, el cultivo se presenta muy deprimido por la acción del bruco, insecto que ha limitado prácticamente en todo el país la cosecha del producto seco y ha constituido la principal causa de descenso progresivo de la superficie sembrada. Esta llegó a 18 mil hectáreas en 1979 y 1980, pero desde 1982 en adelante la superficie sembrada ha fluctuado solo entre las 7 y 9 mil hectáreas.

La situación descrita, ha ido valorando en terminas relativos el cultivo de la arveja para verde, el cual ha logrado mayor importancia en las regiones V, VI y Metropolitana. En este sentido, cabe destacar el constante aumento que ha habido en los últimos años en la elaboración de producto congelado. Además, si se consideran solo los productos hortícolas, la arveja, a través del congelado y el enlatado, ocupa el segundo lugar en importancia a continuación del tomate.

#### **Utilización**

Entre los principales usos de la arveja, destaca el consumo de su semilla inmadura, en la forma conocida de arveja verde. En este mismo estado, los granos pueden ser procesados para la obtención de conservas, en forma de producto enlatado o

congelado. En algunos países, a través del cultivo de variedades especiales se consumen las vainas enteras inmaduras a semejanza de los porotos verdes. En la parroquia de Cacha la arveja se utiliza en coladas hecho harinas, tostadas en sartén con aceite, y en locros.

### **3.7.-UTENSILIOS QUE UTILIZARON ANTIGUAMENTE**

Los materiales y utensilios que utilizaron tanto en la agricultura y la alimentación son las siguientes:

#### **Alimentación**

- Huallu para guardar o tomar chicha.
- Piedra de moler ají
- Piedra de moler granos
- Pondo para guardar chicha o agua
- Cántaros
- Ollas globulares
- Platos con mango de barro
- Puño
- Cuchara de palo
- Tiesto de Barro

- Barril para agua

### **Agricultura**

- Arado
- Azadón
- Pico
- Pala
- Hoz, hacha, barra
- Machete, huashmo (gancho)

## **3.8.-ALIMENTOS QUE SE PREPARABAN Y CONSUMIAN EN LAS FIESTAS TRADICIONALES DEL PUEBLO DE CACHA**

Antiguamente en las fiestas de Cacha preparaban los platos típicos de acuerdo a la fiesta que se iba a realizar y en la fecha indicada de cada mes, y en la actualidad muy poco se viene conservando las mencionadas fiestas.

A continuación citamos diferentes platos que realizaban en las fiestas de Cacha:

### **3.8.1.-COLADA MORADA**

Hablar de Colada Morada o del 2 de noviembre para los ecuatorianos encierra un mismo simbolismo: los difuntos. Se trata de una de las celebraciones más arraigadas de nuestra cultura.

Para muchos es una celebración prehispánica; para otros, hispánica y algunos casos se dice que es el claro ejemplo del sincretismo religioso.

En el período prehispánico los difuntos ocupaban un lugar importante en las creencias de los grupos humanos, las investigaciones arqueológicas han demostrado que nuestros antepasados creían en el más allá y que establecieron una posible relación entre las personas y los seres del 'otro mundo'. En la época de la Audiencia de Quito se introduce un nuevo elemento en torno a los difuntos: la teología Católica, lo que da como resultado una mezcla de lo prehispánico, con lo hispánico, de ahí que nuestra celebración del día de los difuntos tenga rasgos culturales compartidos.

La iglesia Católica en su afán de guiar hacia la salvación a los fieles, introdujo en el calendario litúrgico un día específico para dedicarlo a rezar por las almas del purgatorio. Este día es el dos de noviembre. La obligación de los católicos se combina con creencias prehispánicas por las que el difunto cobra renovada importancia, esto se manifiesta en el cuidado y adorno de las sepulturas, así como en la preparación de la tradicional colada morada y las guaguas de pan.<sup>8</sup>

El cementerio se convierte en este día en el lugar preferido para visitar a los difuntos. En las áreas rurales, donde los cambios culturales son más lentos, la gente lleva a la tumba de sus antepasados colada morada, guaguas de pan, cuyes, papas, ocas y habas.

Allí todos comparten no solo la comida sino también las novedades e inquietudes de la familia, es decir, le ponen al difunto al día sobre los acontecimientos ocurridos desde su partida o desde la última vez que lo visitaron. El dos de noviembre sigue siendo para muchos un verdadero reencuentro con los antepasados.

Entre los indígenas la celebración es diferente, aunque también consumen la colada morada y las guaguas de pan. La diferencia de la celebración es que los indígenas llevan todos sus alimentos para ingerirlos en el cementerio, lugar donde se encuentran enterrados los seres queridos. Entre los indígenas hay la idea de que la muerte es una transformación, no un desaparecer, por tal motivo ellos llevan la comida para comer junto a los difuntos.

En la actualidad se puede ver la tradición de alimentar a los muertos justamente el dos de noviembre, para esta alimentación ritual que hacen a los muertos, los indígenas hacen un orificio en la tierra calculando que este coincida con el lugar donde estaría la boca del muerto, en ese orificio colocan recipientes con los alimentos, colada morada, helados, sodas, pan agua, etc. Esta práctica es común ver en los cementerios de los indígenas que se citan anteriormente, pero más fácil, por la cercanía es ver todo lo anterior en el cementerio de Yaruquíes, Cacha Machangara, Cacha Rosario, Quera.

### **3.8.2.-FANESCA**

Los orígenes de la fanesca se remontan a los fundamentalistas y opresores tiempos presentes pasados en los que la iglesia católica dominaba la ideología y el

pensamiento ecuatoriano. En ese entonces, la Escuela Quiteña de las Artes proponía que para atemorizar a los nativos inculcar los valores cristianos en la población sería necesario volverles consientes acerca del sufrimiento que tuvo Jesucristo durante el calvario.

Sin embargo los curas, con todo el poder que tenían entonces, deseaban que este concepto extrapolara los límites del arte y se hiciera más presente entre la sociedad ecuatoriana. Fue así que Fray Rique tuvo la idea de plasmar dicho dolor en una actividad tan del cotidiano como es el comer, por lo que pidió al vaticano la ayuda del entonces reconocido chef francés Pierre L'Ulcere para que elaborara un platillo bajo estas directrices.

El chef aprovechó algunos ingredientes que había traído desde Europa, de entre los cuales se destaca un tipo de pescado burdo, barato y más rechazado que el bagre llamado "faneca" (Que según el Capitán Obvio es de donde surge el nombre de este plato), al cual juntó con una gran variedad de granos que se cosechaban en el país y otros ingredientes más para formar este tradicional platillo de la cocina ecuatoriana.<sup>9</sup>

### **3.8.3.-CHIGUILES**

Este plato tiene como significado la temporada de la cosecha de maíz y los Cachenses hacemos esta preparación en Domingo de Ramos. Este platillo se viene

haciendo desde hace mucho tiempo atrás, nuestros antepasados sabían hacer por tanto nosotros venimos conservando esta costumbre y tradición.

Nuestros antepasados inmigrantes se plantaron aquí precisamente porque hallaron un medio generoso para su subsistencia: llanuras y florestas tropicales generosas de frutos, valles interandinos templados y benignos para la agricultura, cacería abundante.

Pero en donde se muestra más espléndido ese realismo mágico es en sus instrumentos de cocina: ollas, cazuelas, cántaros, piedras para moler, tiestos de asado, extractores de jugo, cedazos, ralladores, moldes para hacer panes con figura de guaguas, platos iridiscentes para iluminar caldos, compoteras que se alzan sobre senos femeninos, vasijas musicales que endulzan las tareas y aligeran cansancios.

En base a los productos de la tierra cebada, trigo, maíz, papas, porotos- los antiguos moradores de los Andes construyeron una mesa admirable. Con el maíz lograban platos múltiples: tostado, canguil, mote, y tortillas. Los choclos, por su parte, se cocinaban tiernos, algo duros para el choclo mote o se molían para elaborar esa delicia culinaria que es la humita, y el chigüil. También el chigüil se lo realizaba con harina de trigo, y la harina castilla. Con la harina del germen disecado se elaboraba chicha de jora.



Las papas, por su parte, se comían cocidas, asadas, en puré o servían de base para platos sabrosos como los llapingachos o los locros. A su vez, los porotos se cocinaban tiernos o maduros y enriquecían ollas familiares junto a cuyes, nabos, achogchas y condimentos varios.

Contra lo que podría suponerse, hubo varias bebidas de consumo común, destacándose entre todas la «chicha» de maíz, elaborada con un proceso parecido al de la cerveza. También se producía «chicha» de frutas como el molle y las moras. Lugar aparte y valor especial tuvo el Chaguarmishqui, equivalente ecuatoriano del pulque, obtenido del zumo del maguey.

La vida y la cocina del indígena estaban reguladas por la naturaleza, por las estaciones climáticas y por los ritos a ellas vinculados. Normalmente era simple y dependía de la caza o de la temporada de los frutos, pero tenía fechas especiales que le brindaban la oportunidad de mostrar su esplendor.

La ocasión más fastuosa de la cocina indígena la daban las cosechas. Junto al canto coral de la recolección de papas o mazorcas estaba el lujurioso ají de cuy y hacían acto de presencia los variados potajes de la quinua, el aguamiel de maguey y la chicha madura en rincones secretos.

Si la cocina andina era importante, la de la Costa lo era aún más. Además del maíz, contaba con la yuca, el maní, los camotes, el cacao, el coco, los palmitos, aves al por mayor, carnes de animales salvajes y una variedad de frutas tropicales.

La variedad de combinaciones gastronómicas que se elaboró con toda esta riqueza de productos fue sorprendente.<sup>10</sup>

### **Ingredientes de los Chigüiles**

**Ingredientes:** Harina de maíz o de trigo, panela, hojas de maíz, maicena.

**Preparación:** Se realiza una masa con panela, luego se da la forma de los chigüiles y se cocinan.

Al igual que el chigüil el jucho se realiza en esta temporada porque por estos meses se daba la cosecha de capulíes y más se hace como una bebida que le acompaña a la fanesca. El jucho se realiza con capulíes, duraznos y con harina castilla o con la machica.

La Señora María Aguagallo de 67 años de edad manifiesta que debe seguir existiendo las costumbres alimenticias, ya que actualmente se están perdiendo sobre todo los diferentes platillos que se preparaban no solo en las fiestas sino en cada uno de sus hogares en su diario vivir.

También cuenta que antes nuestros abuelos tenían la costumbre de hacer chapo con la machica en el desayuno y así salían a trabajar en la agricultura, más consumían granos producidos por ellos mismos al consumir estos productos no se enfermaban fácilmente, se preocupaban mucho por realizar las fiestas de cada temporada.

En cambio ahora la nueva generación estamos olvidando de las costumbres y tradiciones por tal razón debemos trabajar junto con las autoridades del Pueblo Cacha para que ellos les motive a los jóvenes a seguir conservando nuestra cultura en todos los aspectos. En la gastronomía debe seguir mejorando en las preparaciones de diferentes platos típicos de cada fiesta con diferentes tipos de cocción para así ofrecer un buen servicio a los Turistas que llegan a nuestra Parroquia.

#### **3.8.4.- CHICHA DE JORA**

Los testimonios históricos, manifestados por el cronista indio Felipe Guamán Poma de Ayala, refieren que la “Chicha de Jora” era una bebida que el Rey Inca y su corte la consumían en ocasiones especiales y era preparada por las acllaconas (princesas). Por ello, los investigadores consideran que la chicha de jora, llegó a la Sierra Norte del Ecuador con la conquista Inca. En Cacha se utilizaba la chicha desde hace más de un siglo era consumida en la comunidad de San Pedro, con motivo de la fiesta en honor a la Virgen Santa Isabel, que se realiza el 10 de noviembre de cada año.

En la parroquia nuestros indígenas de hace seis décadas manifiestan que la chicha no faltaba nunca en las fiestas, en los pedidos de mano de la novia, en las cosechas, en las siembras, en la minga comunal, en el almuerzo familiar, por ser una bebida realizada a base de maíz y también nuestros antepasados no conocían otras bebidas que no sean chicha.

## **Preparación de la chicha**

La chicha es única a nivel del área andina. Se la elabora con siete variedades de maíz: amarillo, blanco, negro, chulpi, canguil, morocho y la jora (maíz germinado). Luego de un proceso de secado al sol, los granos se someten a la molienda. La harina que se obtiene se pone a cocinar a leña, por un periodo de 8 a 10 horas, con plantas aromáticas. Cuando culmina la cocción, se cierne el líquido y se lo coloca en toneles de barro o, de preferencia, en barriles de roble. Allí se lo deja en reposo durante 48 horas hasta que adquiera el punto de fermentación apto para su consumo. La chicha es uno de los referentes simbólicos de las fiestas. Es una bebida que, como lo hacían los incas, únicamente se la prepara en ocasiones especiales.

**3.8.5.- LLUSHPA.-**Nuestros ancestros comían este alimento en vez de las papas, porque sembraban papas y eso se cultivaba cada año, por tal razón ellos realizaban Llushpa de harina de maíz, cebada y trigo. En las fiestas también consumían con todos sus invitados.

**Ingredientes:** Costilla de cerdo, nabo, manteca de cerdo, opcional (harina de maíz, harina de cebada, harina de trigo), caldo de cerdo, sal, cilantro.

### **Preparación:**

- En una olla realizaban un concentrado de cerdo con zanahoria, cebolla, apio, costilla de cerdo, agua.

- Realizaban una mezcla de harina de maíz, manteca de cerdo, y con el concentrado de cerdo realizan la masa. Una vez terminada procedían a realizar unas bolitas pequeñas y cuando ya está hirviendo se pone en la olla junto con el nabo de chacra.
- Al último ponían un poco de achiote, y se servían caliente.

### **3.8.6.- LOCRO DE CUY CON QUINUA**

Este platillo era el principal para todos los raymis, los antiguos no sabían preparar el cuy, entonces solo lo hacían locro en harinas de quinua, cebada, trigo que eran tostados y molidos por ellos mismos.

Después se inventaron asar el cuy poniendo en un palo y al final amarrando las patas, dando vueltas en el calor del carbón y hasta hoy se mantiene esa tradición.

### **3.8.7.- MACHICA**

La Máchica es un producto tradicional de la región andina ecuatoriana, elaborada a base de cebada 100% seleccionada. Cuentan las leyendas que este ha sido el alimento que consumían las culturas ancestrales de nuestro país, porque esconde una de las más poderosas fuentes de nutrición.

La Máchica es un producto que puede servirse en coladas, batidos tibios, (ideal como complemento alimenticio para deportistas).

Máchica es una mezcla de especias de grano que los ecuatorianos usa para enriquecer la textura y el sabor de las bebidas.

## **HISTORIA DE LA MACHICA**

Desde la antigüedad, los cereales han sido considerados un alimento básico para el hombre. La humanidad ha aprovechado probablemente el fruto de las Gramíneas durante más de Diez mil años. Tras la era glacial como consecuencia del aumento de las lluvias y el ascenso de la temperatura, se originó un crecimiento explosivo de la naturaleza. Así el hombre enriqueció su dieta, hasta entonces carnívora, con alimentos vegetales.

El hombre con el paso del tiempo, observó que estas semillas debían ser recolectadas, debían ser sembradas, para asegurar la siguiente recolección. De este modo, los cereales silvestres pasaron a ser cereales cultivados, y así conjuntamente el hombre pasó de ser recolector a ser un agricultor.

En 5000 a.C. comienza en Europa la práctica del morcajo o mezcla de cereales. Con esta práctica, los agricultores quedaban asegurados en el caso de que uno de los cereales, no prosperara por enfermedad o por incidencias meteorológicas. Asimismo, el grano se tostaba antes de ser almacenado, aumentando así su periodo de conservación.

Con el paso del tiempo el hombre aprendió a cocinar la carne, desarrollo sistemas para tostar los granos y calentar las mezclas acuosas de los mismos, y de este modo proporcionaban ellos una especie de gachas que servían de alimento.

Los romanos desarrollaron técnicas que permitían aprovechar los cereales obteniendo un máximo rendimiento.

- Para cortar las espigas utilizaron primeramente hoces de bronce, posteriormente de hierro, y con la conquista de Galia, desarrollaron la primera cosechadora práctica.
- Para la molienda la realizaban inicialmente con piedras, luego con un mortero, y finalmente con molinos accionados por un balancín o por un sistema hidráulico. De este modo la molienda resultaba más fácil, pero seguía siendo desagradable y peligroso, porque el polvo que esto desprendía obstruía las vías respiratorias de la gente que la realizaba.

A lo largo de los siguientes siglos, estos ingenios se extendieron.

En el siglo XII, los graneros consistían en cuevas subterráneas húmedas y mal ventiladas en las que se producía una fermentación que generaba costras y muchas pérdidas. En el siglo XVIII fue cuando se comenzó a llevar a cabo un almacenamiento cuidadoso de los cereales.

En la Edad Media, se llamaba morcajo a la mezcla de dos moliendas distintas, así que la gente disponía de dos tipos de harina diferente:

- Morcajo gris para los señores (mucho trigo y algo de centeno)
- Morcajo negro para los criados (mucho centeno y algo de trigo)

Asimismo, a la harina se le añadían otros ingredientes como guisantes o castañas, en épocas de hambre y escasez. Tras el Renacimiento, las harinas de morcajo, centeno, cebada o alforfón alimentaban a las gentes del campo, mientras que el triso se destinaba a las ciudades.

A lo largo de la historia, los cereales han estado ligados a numerosas creencias y simbolismos. Así, los granos de arroz, trigo y maíz han sido considerados tradicionalmente símbolos de fecundidad, riqueza y abundancia. Se utilizaban como moneda de cambio antes de acuñarse ésta, de modo que servían para realizar diversas transacciones, como el pago en grano de deudas o impuestos.

Esto ocurría hace más de cuatro mil años en Babilonia, en tiempos del Rey Hammurabi. Por otro lado, en todas las culturas y creencias los cereales han sido considerados también vehículos transmisores de sabiduría y ciencia, así como símbolos de hospitalidad y fraternidad.

## **COMPONENTES DE LA MACHICA**

La Máchica está compuesta por las siguientes harinas:

- Harina de cebada
- Harina de trigo



- Harina de centeno

Antiguamente nuestros antepasados consumían la máchica de cada grano, en la actualidad existe la mezcla de tres tipos de harina mencionas anteriormente, pero más se consume la mezcla de trigo y cebada.

### **3.8.8.-Ají de cuy**

**Ingredientes:** Cuyes tiernos, cebolla colorada finamente picada, ají, tomate de árbol, sal, hierbitas.

#### **Preparación**

En la piedra de moler ají se pone el tomate de árbol y el ají se sigue machacando con la piedrita luego se agrega los cuyes al último la cebolla, las hierbitas, sazonar. Y se servían junto con la sopa en el desayuno.

Este platillo se lo podía servir solo las personas que tenían mayor de edad, y a los niños nunca les daban, en las escrituras antiguas indica que si algún niño come este platillo tiene miedo, no puede hablar en público o con las autoridades de la parroquia tiembla como el cuy.

### **3.8.9.-Timbushca**

Este alimento era nativo de los Puruhuaes que lo preparaban sus esposas de almuerzo mientras los esposos trabajaban en sus tierras.

**Ingredientes:** Costilla de res, papas grandes peladas, hojas de col picadas.

**Salsa de Maní:** Cucharadas de manteca de chanco, cebolla blanca picada, dientes de ajo machacados, taza de maní tostado, taza de leche, huevo duro, cucharadita de perejil picado, sal y pimienta.

### **Preparación**

Cocinar las costillas en ollas con 3 litros de agua. Cierna el caldo y coloque en otra olla, agregue la col, las papas, y la carne en trozos deje al fuego hasta que estén cocidos los vegetales.

Para la salsa haga un refrito con la manteca, la cebolla blanca, y el ajo. Licue el maní con ½ taza de leche, vierta un poco de caldo agregue la leche restante, el huevo duro picado y sazone.

#### **3.8.10.-Cuy asado con salsa de maní.**

**Ingredientes:** Un cuy entero, papas cocinadas, lechuga en hojas.

**Salsa de Maní:** Cucharadas de manteca de chanco, cebolla blanca picada, dientes de ajo machacados, taza de maní tostado, taza de leche, huevo duro, cucharadita de perejil picado, sal y pimienta.

### **Preparación**

Asar el cuy, cocinar en una olla papas enteras y en otro recipiente deshojar la lechuga. Para la salsa realizar el mismo paso de la receta anterior.

#### **3.8.11.-Conejo al carbón**

**Ingredientes:** Conejo entero, papas cocinadas, lechuga, salsa de maní.

### **Preparación**

Es similar a la del cuy asado aquí solo cambia el género.

#### **3.8.12.-Jucho**

Es una bebida que se realizaba en tiempos de capulí, y se servían en el almuerzo en el trabajo de la agricultura.

**Ingredientes:** Agua, azúcar, ramas de canela, clavo de olor, pimienta dulce, ishpingo, hojas de naranja o hierba luisa, taza de arroz de cebada.

### **Frutas**

Capulíes, manzanas cortadas en trozos largos, peras cortadas en mitades, duraznos pelados y sacados la pepa.

### **Preparación**

Ponga al fuego el agua con el azúcar, la canela. El clavo de olor, la pimienta dulce y el ishpingo, cuando tome el sabor de las especias incorpore las hierbas, tape y retire del fuego.

Cierna y vuelva al fuego incorporando el arroz de cebada, deje cocer por unos minutos y añada todas las frutas. Retire en el momento en que las frutas estén blandas.

### **3.8.13.-Runaicho**

En los hogares de la Parroquia Cacha cada mañana cocinaban el Runaicho, una agua de manzanilla para realizar el chapo con la máchica, sus esposos se levantaban se servían e iban al trabajo diario en la agricultura.

**Ingredientes:** Cucharadas de manteca de cerdo, cebollas blancas picadas, dientes de ajo, taza de alverjas tiernas, papas cholas picadas, taza de maní licuado con medio litro de leche, taza de harina de haba mezclado con medio litro de leche.

### **Preparación**

Refría en la manteca la cebolla, el ajo y los condimentos a excepción de la sal que se agrega al final del refrito. Vierta 2 litros de agua hirviendo, agregue las alverjas y las papas, cuando estén cocidas retírelas de la olla y reserve.

Licue el maní con la leche, añada al caldo, también la harina de haba y cocine por 20 minutos removiendo constantemente para que no se pegue. Antes de terminar la cocción agregue el culantro y orégano.

### **3.8.14.- Champús de quinua**

**Ingredientes:** Harina de quinua, panela mediano, naranjilla, piña, mote cocido (de maíz), canela en rama, pimienta de olor, ishpingo, hoja de naranja, hoja de arrayán, agua.

### **Preparación**

- Poner a hervir la canela, pimienta de olor, ishpingo y panela en dos tazas de agua, en la olla pequeña, durante 15 minutos.
- En el tazón diluir la harina de quinua en dos tazas de agua.
- En la olla mediana poner las 3 tazas restantes de agua, dejar hervir y agregar la harina de quinua diluida y el agua de los aliños, previamente cernida. Mecor constantemente mientras se cocina por 15 minutos.

- Extraer el jugo de la naranjilla y la piña y, un momento antes de terminar la preparación, añadir el mote cocido, las hojas de naranja y arrayán y el jugo de las frutas. Dar un hervor y retirar del fuego.

### **3.8.15.- Tortillas de quinua**

**Ingredientes:** Harina de quinua, harina de maíz, harina de trigo, manteca de cerdo, manteca de color, cebolla entera, ajo, culantro, agua, sal al gusto.

#### **Preparación**

- Mezclar las harinas e ir agregando, poco a poco, el agua con la sal, y luego la manteca derretida. Formar una masa suave.
- Hacer un refrito con la manteca de color, la cebolla y el ajo finamente picados. Agregar la cantidad necesaria de sal.
- Mezclar el refrito con toda la masa y el culantro finamente picado. Formar las tortillas y asar en tiesto.

### **3.9.-NUEVAS ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS PARA EL CONSUMO DE PRODUCTOS EN EL CENTRO TURÍSTICO PUCARÁ TAMBO.**

El Ecuador un país empapado con una biodiversidad, es dueño de una gran riqueza cultural fruto del concurso y fusión con otras culturas, cuya influencia conjugada con la creatividad de nativos y extraños ha logrado sabores y aromas propios de una nueva tierra y de una evolución constante.

En el patrimonio cultural de un pueblo son parte importante las tradiciones culinarias, así como las leyendas, refranes y muchas manifestaciones que dan cuenta de la forma de ser de sus habitantes.

Aquí mencionaremos algunas recetas como una nueva alternativa de preparar nuestros platillos con los productos que producen en la zona Cacha:

### **3.9.1.-Torta de machica**

**Ingredientes:** Machica, harina de quinua, aceite, azúcar, huevo entero, mantequilla, royal, yemas de huevo.

#### **Preparación**

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté bien cremoso.
2. Agregar un huevo entero y las dos yemas batiendo siempre hasta incorporarlo todo.
3. Cernir la machica, la harina de quinua, royal.
4. Agregar a la preparación anterior y seguir batiendo.
5. Colocar en un molde engrasado y enharinado, emparejando la parte superior con una espátula.
6. Cocinar en horno moderado durante 30 minutos aproximadamente.

### **3.9.2.-Pasta de machica**

**Ingredientes:** Harina ya, machica, aceite, huevo, sal.

**Preparación** - Colocar la harina sobre la mesa de trabajo, realizar un volcán, romper los huevos uno por uno en el centro luego incorporar la machica, con las dos manos unir todo y empezar a amasar hasta lograr una consistencia no tan dura ni pegajosa. Cubrir con un paño de algodón blanco. Dejar reposar media hora.

El segundo paso es estirar la masa. Realizar bolitas de 200 gramos de masa, trabajar un poco con las palmas de las manos y luego empezar a estirar con un bolillo, enharinando la superficie de trabajo para que no se pegue.

Esta esforzada tarea de estiramiento de la masa, puede lograrse simplemente usando maquinitas familiares que además, con un suplemento, cortan la hoja de masa estirada en "tagliatelle" finas o anchas. El adelgazamiento de un pequeño trozo se hace gradualmente pasando de un punto 10 a un 4 o 5, pasándola repetidas veces con el mismo punto para que la masa se vuelva elástica.

La realización del corte, para formar "tagliatelle" o "fettuccine" se logra enrollando una plancha de masa estirada y cortándola con un buen cuchillo transversalmente formando unos nidos que se desenredarán y se pondrán sobre un paño seco e enharinando para que no se peguen. Con un cortador de pasta acanalado pueden crearse variadas formas.

### **3.9.3.-Medallones de Cuy**

**Ingredientes:** Cuy, queso, jamón, vino blanco, sal, pimienta, mantequilla.

**Preparación**

Sacrificar al cuy, lavar y moler. Realizar una masa sazonando con sal, pimienta, vino blanco, en la mitad agregar queso, jamón. Enrollar cuidadosamente el cuy con un hilo blanco, y papel aluminio. En una olla al fuego con tres tazas de agua con la mantequilla, incorporar el cuy relleno y dejarla cocinar por 20 minutos o hasta que esté cocida. Luego retirar el papel aluminio, en un sartén dorar con mantequilla. Retirar del fuego, dejarlas enfriar. Servirse con unas croquetas de papas.

#### **3.9.4.-Galletas de quinua**

**Ingredientes:** Quinua cocida y seca, harina de trigo, harina de quinua, manteca o margarina, huevo, azúcar, leche, polvo de hornear, esencia de vainilla, sal, pasas.

#### **Preparación**

1. Batir la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que este cremoso.
2. Añada los huevos la harina y la leche.
3. Añada la quinua e ingredientes secos cernidos.
4. Incorpore las pasas.
5. Vierta por cucharadas sobre la lata engrasada o forrado con papel encerado.
6. Lleve al horno a 375 grados F (190 grados centígrados) de 10 a 15 minutos.

#### **3.9.5.-Bebida de Zapallo**

**Ingredientes:** Zapallo cortado en brunoise, leche, astillas de canela, clavos de olor, panela o azúcar morena, agua.

#### **Preparación**



1. Cueza el zapallo en suficiente agua y en fuego medio por 45 minutos o hasta que este blando; retire del fuego y tamice.
2. Ponga el zapallo en el vaso de la licuadora junto con la leche y licúe hasta obtener una mezcla cremosa, reserve.
3. Ponga en una olla el agua con la canela, los clavos de olor con la panela lleve al fuego y cocine por 10 minutos.
4. Incorpore el zapallo licuado con la leche y cueza por 5 minutos, sin dejar de remover.
5. Retire del fuego deje enfriar y sirva en copas.
6. Decorar al gusto.

### **3.9.6.-Mousse de Zapallo**

**Ingredientes:** Zapallo, astillas de canela, leche en polvo, gelatina sabor a naranja, azúcar al gusto.

#### **Preparación**

1. Cueza el zapallo en agua, con el azúcar y la canela hasta que este blando; retire la canela y licue con la leche en polvo.
2. Disuelva la gelatina en 2 tazas de agua bien caliente e incorpore a la preparación anterior deje refrigerar hasta que cuaje.
3. Sirva acompañado de un helado de vainilla.

### **3.9.7.- Zambo con Chaguarmishqui**

**Ingredientes:** Zambo picado, Chaguarmishqui.

**Preparación:** Cocine el zambo picado y el Chaguarmishqui, revolviendo constantemente hasta que el zambo se desmenuce, luego de 15 minutos está listo.

Chaguarmishqui: zumo dulce del penco negro.

### **3.9.8.- Bolitas de quinua y tocino**

**Ingredientes para la masa:** Quinua cocida, huevo, papa cocinada y pasada por prensa puré, tocino picado y frito, harina, sal, pimienta y nuez moscada al gusto, aceite.

**Salsa:** Mayonesa, salsa de tomate, ají molido.

**Preparación:** En un bol mezcle la quinua con el huevo, la papa, el tocino, sal, nuez moscada, formando una masa manejable. Tome porciones y forme bolitas de tamaño de una nuez. Ruédelas por harina, y fríalas en aceite caliente. Poner sobre el papel absorbente, servir acompañado de la salsa.

#### **Salsa**

En un bol pequeño mesclar todos los ingredientes hasta obtener una salsa muy bien amalgamada.

### **3.9.9.- Bolitas de papa con queso**

**Ingredientes:** Queso ricota, papa cocida y reducida a puré, huevos, margarina, harina, polvo de hornear, sal, aceite en cantidad necesaria.

**Preparación:**

En un recipiente ponga el puré de papa, incorpore el queso ricota, los huevos, la margarina, y mezcle hasta integrar todos los ingredientes. Adicione la harina cernida con el polvo de hornear. Sazone con sal al gusto y forme una masa manejable, tome porciones y forme bolitas. Freír en aceite caliente.

#### **3.9.10.- Empanadas de Mote**

**Ingredientes:** Mote, carne molida de cerdo, arroz cocido, huevos duros picados, cuchara de margarina, aceite de color, cebolla picada fino, dientes de ajo picado fino, cucharadas de aceite, sal, pimienta y comino al gusto.

#### **Preparación**

Lavar el mote y cuézalo en abundante agua por 30 minutos. Cuele y redúzcalo a puré. Coloque el puré de mote en un bol, incorpore la mantequilla y el achiote; salpimiente al gusto. Amase muy bien hasta mezclarlo todo. Forme una bola, póngala dentro de una bolsa plástica y déjela reposar.

Prepare el relleno; lleve un sartén al fuego con el aceite de color y el aceite y sofría la cebolla y el ajo hasta que estén transparentes; incorpore la carne y deje cocer hasta que el líquido que suelta la carne se reduzca. Sazone con sal, pimienta y el comino. Incorpore el arroz y los huevos duros remuevan y deje cocer por cinco minutos más. Tome porciones de masa, forme una bola, colóquela dentro de una bolsa plástica y extiéndala con un bolillo, coloque una porción de relleno y forme las empanadas. Fría en aceite caliente. Sirva caliente con acompañado de ají.

#### **3.9.11.-Crema de chochos**

**Ingredientes:** Chochos, cebolla blanca picada fino, consomé de pollo, harina, mantequilla, crema de leche, pasta de maní.

### **Preparación**

Saltee la cebolla y los chochos. Tueste levemente la harina con la mantequilla. Licue el caldo con el salteado y la harina tostada. Ponga en una olla el licuado y agregue la crema de leche y el maní. Cueza hasta que espese un poco y sirva.

### **3.9.12.- Sopa de chochos**

**Ingredientes:** Menudencias de pollo, chochos pelados y una parte licuados, leche, papas peladas, ajo picado, achiote, aguacate, agua, perejil, cebollín, cilantro.

### **Preparación**

Lleve a fuego una cacerola con las menudencias, el agua tape y cueza por 25 minutos a fuego medio. Hacer un refrito con la cebolla, ajo, achiote, incorpore el caldo los chochos licuados y pelados y deje cocer por 20 minutos. Servir la sopa con las papas troceadas y rociado con el cilantro. Decorar con una taja de aguacate, menudencias troceadas, cebollín.

### **3.9.13.- Torta de choclo**

**Ingredientes:** Choclos, huevos, anís español, azúcar, margarina, leche, queso rallado, ron, pasas, pan duro rallado o molido.

### **Preparación**

Engrase con margarina un molde, y espolvoree con pan molido. Licué el choclo con la leche, los huevos, y el azúcar por el tiempo necesario hasta obtener una

mezcla cremosa. Ponga la preparación en un tazón y agregue el anís y la margarina ablandada. Incorpore las pasas y hornee durante 45 minutos en un horno precalentado a temperatura media de 180 grados centígrados.

#### **3.9.14.- Chicha de Quinua**

**INGREDIENTES:** Cinco litros de agua, quinua, clavo de olor a gusto, canela a gusto, nuez moscada a gusto, azúcar a gusto.

#### **PREPARACIÓN:**

1. En una olla grande poner a hervir el agua con la canela, los clavos de olor, junto con la ralladura de la nuez moscada.
2. Cuando rompa el hervor, poner la quinua lavada y dejar que hierva hasta que esté bien cocida (si es necesario agregar agua caliente).
3. Tamizar a través de un paño limpio, endulza y vierte a una vasija de barro.
4. Deja fermentar por dos semanas removiéndolo de vez en cuando, Tapa con un paño fino para que circule el aire.

#### **3.9.14.- AJÌ DE CHOCHOS Y TOMATE DE ÀRBOL**

**Ingredientes:** Chocho grano limpio, tomate de árbol, ají fresco, cebolla entera, culantro, agua, sal al gusto.

#### **Preparación**

- Hervir el tomate de árbol por 10 minutos, quitarle la cáscara y las semillas.
- Lavar los ajíes, quitar parte de las semillas y moler con la sal, hasta que queden bien triturados.
- Agregar el tomate de árbol, seguir moliendo, añadiendo, poco a poco, el agua hasta formar una preparación uniforme.
- Poner en esta preparación el chocho entero, sin la cáscara, y la cebolla y el culantro finamente picados. Agregarle más sal si es necesario.

Esta es una preparación que se utiliza como un sazónador adicional. Prácticamente es ají.

#### **IV.- METODOLOGIA**

##### **A.-LOCALIZACIÓN Y TEMPORALIZACION**

La presente investigación se llevó a cabo en la Provincia de Chimborazo, Cantón Riobamba, Parroquia Cacha en el período de 6 meses (Mayo a Octubre de 2011).

##### **B.- VARIABLES**

###### **1.- IDENTIFICACIÓN DE VARIABLES**

- Características Socio demográficas.
- Costumbres ancestrales y culinarias
- Alternativas Gastronómicas de los productos de Cacha.

###### **2.-DEFINICIÓN**

**CARACTERISTICAS SOCIDEMOGRÁFICAS.-** Es el conjunto de caracteres de un determinado grupo social que se investiga, como edad, sexo, nivel de ingresos, nivel de educación para fines de la investigación.

**COSTUMBRES ANCESTRALES CULINARIAS.-** Determina el hábito, modo habitual de proceder la repetición de los mismos actos y que puede llegar a adquirir fuerza de precepto de generación en generación.

**ALTERNATIVAS GASTRONÓMICAS.-** Determina el nivel de preferencia en el área de la gastronomía, teniendo en cuenta los grupos de alimentos y el tipo de métodos de cocción que los usuarios desean consumir en su menú.

### 3.- OPERACIONALIZACIÓN

VARIABLES	CATEGORIA	INDICADOR
<b>SOCIODEMOGRÁFICAS</b>	Nominal	20 – 30
<b>Edad</b>		31 - 40
		41 – 50
		51 – 60
		+ 60
<b>Sexo</b>	Ordinal	Masculino
		Femenino
<b>Ocupación</b>	Nominal	Agricultor
		Albañil

<b>Nivel de Educación</b>	Nominal	Quehacer domésticos Comerciantes Otros Ciclo básico Bachillerato Tercer nivel Cuarto nivel
<b>COSTUMBRES ANCESTRALES CULINARIAS</b>	<b>CATEGORIA</b>	<b>INDICADOR</b>
<b>Fiestas tradicionales</b>	Nominal	Inti Raymi Pascua Rosario Cacha Fiesta Carnavales Matrimonio indígena Entierros
<b>Fiestas actuales con influencia</b>	Nominal	Cumpleaños Bautismo Navidad San Valentín
<b>Alimentos ancestrales para la fiesta</b>	Nominal	Locro de cuy con quinua Chigüil Machica Chicha de Jora Llushpa



		Ají de cuy Timbushca Conejo al carbón Jucho Runaicho
<b>Alimentos con influencia utilizadas en las fiestas</b>	Nominal	Pastel Pollo asado Vino Seco de pollo Seco de chivo Papas con cuy Caldo de pata Caldo de gallina Hornado
<b>Técnicas de cocción ancestral</b>	Nominal	Asar Hervir Tostar Moler
<b>Técnicas de cocción con influencia</b>	Nominal	Al vapor Escalfar Saltear Freír Estofado Hornear

## **C.- TIPO Y DISEÑO DE LA INVESTIGACIÓN**

### **1.- DESARROLLO DE LA INVESTIGACION**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con la responsabilidad de la investigadora y de las unidades de observación (las comunidades de la Parroquia de Cacha).

Las técnicas e instrumentos que se utilizó son guías de trabajo que han hecho presencia en los anexos, y que permitió recoger la información para el análisis empírico y que han sido dimensionados con la parte teórica.

En el contexto de la investigación se llevó a cabo actividades de corte participativo para obtener información y elevar la conciencia sobre el tema que se investigó y

trabajó; tales como: conversaciones con los Mayores Adultos de las 23 comunidades al momento de encuestar, diálogo con el señor Teniente Político Alberto Ganán, y señor Ángel Sucuy Administrador de Centro Turístico, acerca de las costumbres, tradiciones y gastronomía indígena de la parroquia.

## **ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS**

### **1.-Tipo de estudio**

#### **Descriptivo:**

Los datos y criterios que se recolectó en las comunidades de Cacha se procesaron y han sido analizados responsablemente.

### **2.-Técnicas**

**La Entrevista.-** Se aplicó al señor Teniente Político de la Parroquia Cacha y al Administrador del Centro Turístico Pucará Tambo.

**La Encuesta.-** Se diseñó el formulario de preguntas, y se aplicó a los adultos mayores de las comunidades de la Parroquia de Cacha, quienes proporcionaron información precisa del problema que fue objeto de estudio.

**Técnicas Bibliográficas.-** Dedicadas a recoger información de fuentes secundarias localizadas en libros, revistas, periódicos, y documentos en general, además de la lincografía especializada.

### **3.-Métodos**

Para el desarrollo de esta investigación fue indispensable partir de la ordenación, clasificación y utilización de diferentes métodos, técnicas e instrumentos.

### **Método Inductivo – Deductivo**

Este método sirvió para identificar el problema que era objeto de estudio, se realizó diversos acercamientos teóricos al mismo, también se describió la relación existente del caso. Los resultados que logré obtener indudablemente respondieron a todo el proceso investigativo.

Estos métodos permitieron conocer la realidad del problema a investigar partiendo primero desde lo particular para llegar a lo general, segundo partiendo de lo general para arribar a lo particular.

**Método Analítico.-** Mediante el cual se efectuó el análisis y comparaciones de la información proporcionada y obtenida mediante la investigación.

**Método Sintético.-** Es la información que permite elaborar las conclusiones y recomendaciones.

### **4.-Tipo de Investigación**

**Investigación de Campo.\_** Es la investigación aplicada para comprender y resolver alguna situación, necesidad o problema en un contexto determinado.

Se trabajó en el ambiente natural en que conviven las personas de los cuales obtuve datos más relevantes para concluir mi trabajo de investigación.

## D.- UNIVERSO Y MUESTRA

El trabajo de investigación se realizó en la Parroquia de Cacha, con el señor Teniente Político, administrador del Centro Turístico y las personas mayores de 65 años, el mismo que cuenta con 4763 personas ADULTOS MAYORES de los cuales se tomó una muestra representativa de acuerdo al método estadístico aplicando la fórmula del tamaño de la muestra. Esta cantidad de habitantes de ADULTOS MAYORES es de acuerdo al Censo 2001.

### A.-TAMAÑO DE LA MUESTRA:

$$n = \frac{m}{e^2(m-1)+1}$$

**Dónde:**

**n** = Tamaño de la muestra

**m** = Tamaño de la población

$$\frac{4763}{(0.05)^2(4763-1)+1}$$

$$\frac{4763}{0.0025 (4762) +1}$$

$$n = \frac{4763}{}$$

$$n = \frac{12 + 1}{13} \times 4763 = 366$$

## B.-FRACCION MUESTRAL

Distribuimos la fracción muestral por semanas.

$$F = \frac{n}{N}$$

$$F = \frac{366}{4763} = 0.077$$

## NUMERO DE PERSONAS QUE FUERON ENCUESTADOS POR SEMANA EN CACHA

Primera semana	72 X 0.077 = 5.5 aprox. 6
Segunda semana	100 X 0.077= 7.7 aprox. 8
Tercera semana	100 X 0.077= 7.7 aprox. 8
Cuarta semana	94 X 0.077 =7.2 aprox. 7
<b>Total</b>	366

## E.- DESCRIPCIÓN DE PROCEDIMIENTOS

### 1.-PLAN PARA RECOLECCIÓN DE LA INFORMACIÓN

Los datos recogidos se transformaron mediante una revisión crítica de la información recopilada, la tabulación o cuadros según las variables de la

investigación y los estudios estadísticos de datos para la presentación mediante gráficos. Para ello se desarrolló las siguientes actividades:

- Aplicación de la entrevista al señor Alberto Ganan Teniente Político de la Parroquia, y al señor Ángel Sucuy administrador del Centro Turístico, con esto adquirí datos más precisos para la culminación de la tesis.
- Se acogieron datos de las 366 encuestas aplicadas a los Adultos Mayores de las 23 comunidades de la zona.
- Se tabularon cada pregunta, de los datos obtenidos a través de una tabla de frecuencias.
- Se realizó el análisis y la interpretación de los resultados de cada ítem.
- Se desarrollaron los análisis correspondientes de los resultados para emitir las respectivas conclusiones y recomendaciones.

## **2.- PLAN DE PROCESAMIENTO DE LA INFORMACIÓN**

Para realizar el plan de procesamiento de la información se procedió al análisis de los resultados estadísticos, destacando tendencias o relaciones fundamentales de acuerdo con los objetivos planteados en la investigación.

Posteriormente se interpretó los resultados, con el respectivo sustento en el marco teórico, datos que sirvieron para establecer conclusiones y recomendaciones.

## **3.- DESARROLLO DE LA INVESTIGACIÓN.**

El trabajo de investigación se orientó a través de una metodología participativa con los habitantes Adultos Mayores existentes en la zona, en la entrevista participaron el señor Alberto Ganan y Ángel Sucuy.

Las técnicas e instrumentos que se utilizaron fueron la entrevista y la encuesta que se presentaron en los anexos, y que permitieron recoger información necesaria para el análisis.

## **V.- RESULTADOS**

### **5.1.- Presentación y análisis de los resultados obtenidos de las encuestas.**

Para el desarrollo de la investigación de campo, apliqué 366 encuestas, cada una con 10 preguntas relacionadas directamente con la temática intitulada **“ESTUDIO DE LA ANTROPOLOGIA CULINARIA DEL PUEBLO DE CACHA PARA SU APLICACIÓN EN EL CENTRO TURÍSTICO PUCARÁ TAMBO, PROVINCIA DE CHIMBORAZO, PERIODO MAYO - NOVIEMBRE 2011”**, de acuerdo a los objetivos planteados, entre los encuestados participaron mayores adultos de las 23 comunidades de la Parroquia y en la entrevista participaron el señor Teniente



Político de Cacha y el Administrador del Centro Turístico Pucará Tambo, logrando a través de este estudio conocer en forma amplia y detallada las culturas alimentarias que actualmente se están perdiendo, y de acuerdo a este estudio brindar alternativas gastronómicas.

Para la mejor ilustración de los resultados, a continuación doy a conocer mediante indicadores de frecuencia y porcentajes que está trazado con tablas y gráficos.

## EDAD

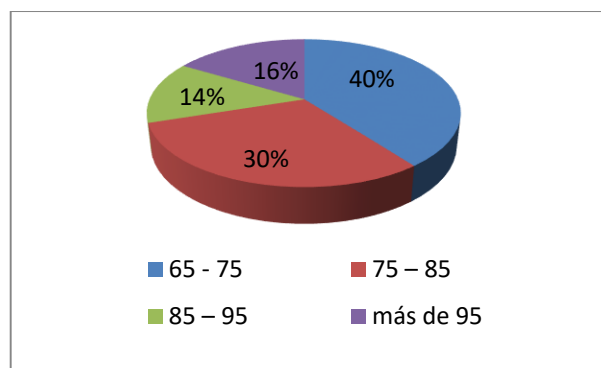
**Cuadro N° 1**

Indicadores	Frecuencia	Porcentajes
65 - 75	145	40%
75 – 85	111	30%
85 – 95	50	14%
más de 95	60	16%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 1**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

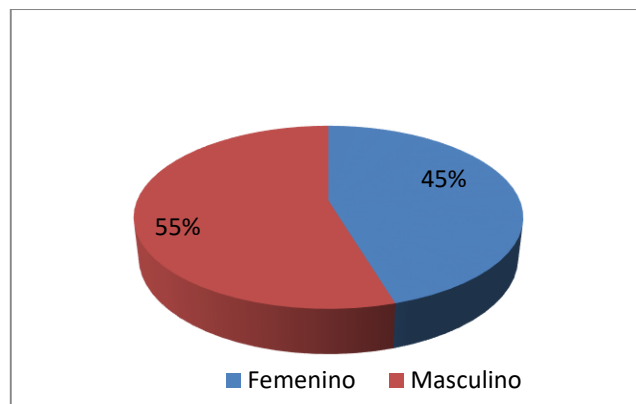
## Sexo

**Cuadro N\* 2**

Indicadores	Frecuencia	Porcentajes
Femenino	166	45%
Masculino	200	55%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N\* 2**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

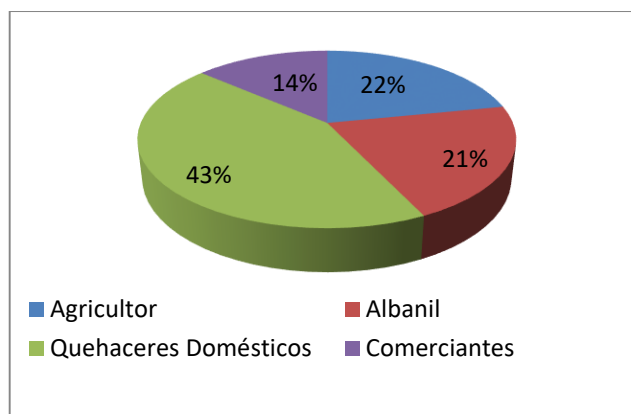
## Ocupación

**Cuadro N° 3**

Indicadores	Frecuencia	Porcentajes
Agricultor	80	22%
Albañil	77	21%
Quehaceres Domésticos	159	43%
Comerciantes	50	14%
otros		
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 3**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## **ANÁLISIS**

La mayor parte de las personas se dedican a la agricultura y a la albañilería en el caso de hombres y las mujeres se dedican a los quehaceres domésticos, en un porcentaje menor se dedican a negocios de animales, en la ciudad de Riobamba, Guamote, y Cajabamba, etc.

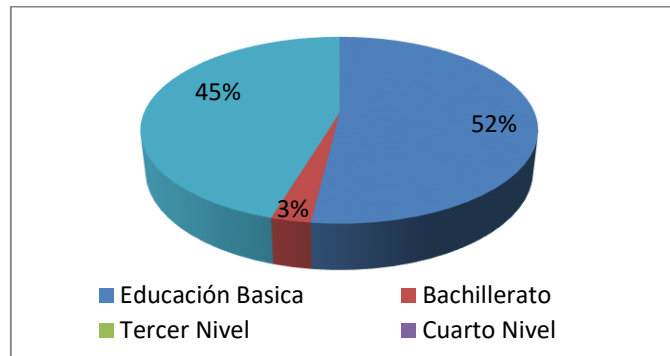
## **Nivel de Educación**

**Cuadro N° 4**

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje
Educación Básica	190	52%
Bachillerato	10	3%
Tercer Nivel		0%
Cuarto Nivel		0%
Ninguno	166	45%
<b>Total</b>	366	100%

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N\* 4**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## **ANÁLISIS**

La mayoría de los habitantes del sector no tienen un nivel de instrucción alta, muy pocos han alcanzado la educación básica, y un porcentaje del 3% alcanza el nivel de Bachillerato, el 45% de personas restantes de la población no tiene ninguna instrucción.

### **1.- ¿De qué fiestas tradicionales usted tiene recuerdos?**

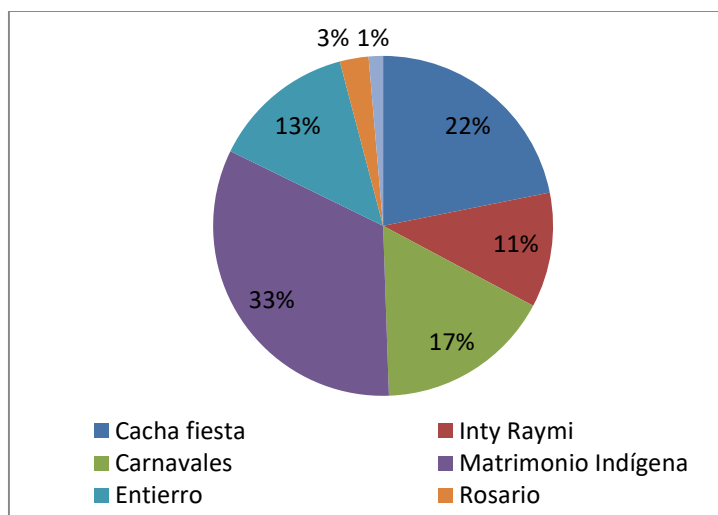
**Cuadro N\* 5**

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje
Cacha fiesta	80	22%
IntyRaymi	40	11%
Carnavales	61	17%
Matrimonio Indígena	120	33%
Entierro	50	13%
Rosario	10	3%
Otros	5	1%

<b>Total</b>	366	100%
--------------	-----	------

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

**Grafico N\* 5**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

El total de encuestados, mencionan que si recuerdan algunas fiestas que celebraban hace seis décadas e incluso aportan con ideas y narran cómo se realizaba las fiestas, 80 que corresponden al 22% de personas recuerdan de Cacha fiesta, 40 que equivale al 11% de personas la fiesta de IntyRaymi, 61 que pertenece al 17% de la población los Carnavales, 120 que incumbe al 33% de personas el Matrimonio Indígena, 50 que corresponden al 13% de personas el rito de Entierro, el 3% de las personas recuerdan la fiesta del Rosario, y el 1% de personas manifiestan otro Raymi el Corpus Cristi.

## INTERPRETACIÓN

Al analizar los resultados, puedo indicar que la mayoría de los encuestados mencionan que si recuerdan las fiestas que se celebraban hace seis décadas, todos los raymis celebraban en honor a una virgen o santo milagroso, ellos ofrecían culto en determinadas épocas del año, por medio de priostes y fundadores los bienes económicos acumulados por una familia o grupo de familias eran redistribuidos por los dirigentes de la comunidad. Pero no siempre se daba este movimiento ya que en determinadas circunstancias el priostazgo implica endeudarse o conseguir dinero necesario por medio de trabajos fuera de la comuna como cargador o albañil, con el fin de no quedar mal ante la comunidad por este Raymi. Cuando se aproxima la fecha el fundador tenía la obligación de ir a la casa del prioste a hacer recuerdo (yuyachic) de la fiesta con un mediano (papas con cuy).

A parte de todas las fiestas mencionadas los mayores adultos indican que realizaban el Corpus Cristi este Raymi hacían de la siguiente manera; llevaban velas nombradas a un cerro Alajahuan en Cacha, con estas velas antes de llevar al cerro tenían que hacer una limpia a todos los animales del corral, luego llevan a la iglesia y encienden las velas mientras el obispo efectúa la misa. Este rito era con el fin de que los animales reproduzcan más, todo esto acompañado de una exquisita comida de papas con cuy, timbushca y la chicha de jora que nunca faltaba en las fiestas.

Muchas comunidades han asumido el evangelismo de las sectas fundamentalistas norteamericanas, al prohibir las fiestas religiosas tradicionales, la función de las

personas evangélicas es de prevenir o suprimir relaciones sociales y económicas asimétricas, es más fácil encontrar ciertas formas de sucesión social.

## 2.- Actualmente cuál de las siguientes fiestas se celebra en Cacha.

**Cuadro N° 6**

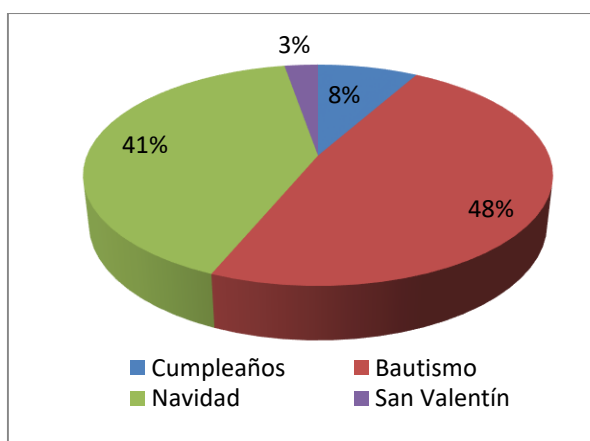
<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Cumpleaños	30	8%
Bautismo	176	48%
Navidad	150	41%
San Valentín	10	3%
Ninguna	0	0%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha



**Gráfico N° 6**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## **ANÁLISIS**

De los 176 encuestados que corresponde al 48% señalan que el Bautismo es la fiesta más celebrada en esta parroquia tanto para los evangélicos y católicos, a continuación sigue la navidad como una fiesta en Cacha, luego los cumpleaños con el 8%, por último el San Valentín con el 3%.

## **INTERPRETACIÓN**

Al estudiar de manera global los criterios vertidos por la población encuestada puedo indicar que la mayoría de las respuestas a las preguntas realizadas consideran que el Bautismo se ha venido realizando siempre como un mandamiento de Dios, también puedo mencionar que la navidad también es conocida como un rito de felicidad para algunos y tristeza para otros, en esta fecha se comparte los alimentos entre los vecinos y familiares cercanos a su hogares.

El bautismo es considerado como un acontecimiento socio- religioso que permite al niño establecer con dos relaciones importantes con la divinidad y con su grupo de origen. Por otro lado las dos fiestas restantes son copias de los occidentales y casi no se celebran esas fechas, rara vez lo realizan en algunos hogares que residen en la ciudad.

**3.- ¿Usted recuerda que alimentos se consumían más en las fiestas de Cacha, hace seis décadas?**

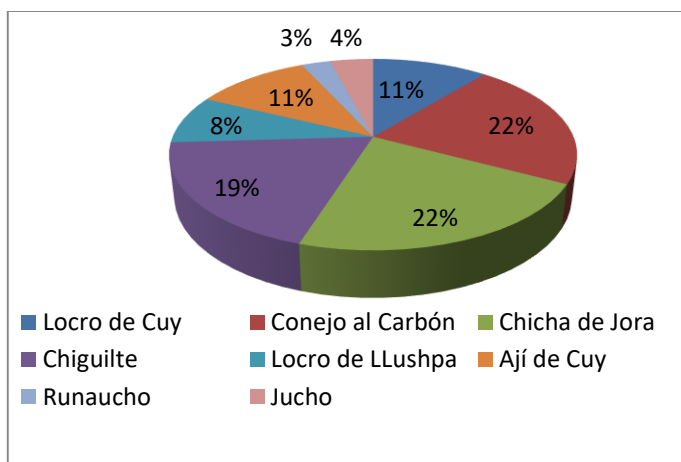
**Cuadro N\* 7**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Locro de Cuy	40	11%
Conejo al Carbón	80	22%
Chicha de Jora	81	22%
Chigüiles	70	19%
Locro de Llushpa	30	8%
Ají de Cuy	40	11%
Runaicho	10	3%
Jucho	15	4%

<b>Total</b>	366	100%
--------------	-----	------

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N\* 7**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

De los 366 encuestados, el 11% manifiesta que consumía locro de cuy, el 22% de personas conejo al carbón, el 22% la chicha de jora, 19% el chigüiles, 8% locro de Llushpa, 11 % ají de cuy, 3% runaicho, y por último el jucho con 4%. Estas comidas eran típicas en las fiestas de Cacha consumían en abundancia porque son los granos que ellos sembraron y cosecharon, va de la mata a la olla, para transformar un producto en alimento ellos primero lo tuestan, luego lo muelen para hacer harinas de diferentes granos.

## **INTERPRETACIÓN**

Al analizar esta pregunta puedo concluir que la mayoría de los encuestados consideran que los productos que ellos procesan son naturales, por tal razón brindan mayor aporte nutricional a quien los consume.

Nuestros antepasados para salir a trabajar en la agricultura primero realizaban un plato lleno de chapo en agua de canela o en caldillo, este alimento les daba mucha fuerza y energía para soportar el trabajo pesado que tenían a diario. El chigüil es uno de los alimentos más conocidos por los Cachenses ya que en las épocas antiguas llevaban este alimento como tunga cuando iban de mensajeros de casa en casa. La chicha de jora una bebida que no debía faltar en los raymis, en las cosechas y siembras del pueblo indígena, la mayoría de los mayores adultos están de acuerdo seguir conservando nuestras culturas, tradiciones, que las futuras generaciones no dejemos las tierras de producción a causa de la migración.

#### 4.- Hoy en día qué otros alimentos se consumen en las fiestas de Cacha.

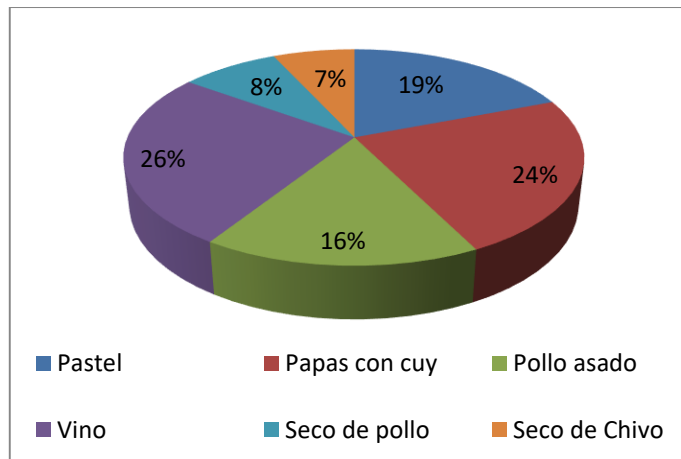
**Cuadro N° 8**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Pastel	70	19%
Papas con cuy	86	24%
Pollo asado	60	16%
Vino	95	26%
Seco de pollo	30	8%
Seco de Chivo	25	7%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 8**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

De los 366 encuestados 70 personas que equivale al 19% expresan que en este tiempo si existe pastel en las fiestas, 86 personas que corresponde al 24% manifiesta que en las fiestas también hay papas con cuy acompañado de una salsa de maní, 95 personas que incumbe al 26% muestra que se utiliza el vino como una bebida alcohólica para las fiestas, 60 personas que representa el 16% nos cuenta que en estas temporadas se utiliza el pollo asado, 30 personas que simboliza el 8% manifiesta sobre la preparación del seco de pollo, 25 personas que equivale al 7% dice que el seco de chivo también es utilizado como un plato especial en las fiestas de Cacha.

## INTERPRETACIÓN

Al analizar la pregunta puedo manifestar que la mayor parte de los encuestados relatan, que en esta época todo ha cambiado, los habitantes de esta zona han dejado de preparar algunos platos típicos de las fiestas, más bien ahora en vez de la chicha de jora como una bebida llevan de la ciudad vino, también en la fiesta sirven el pastel, y el pollo asado.

Mientras que en pequeños porcentajes los hijos de los encuestados que son profesionales en las fiestas preparan su propia comida diferente a lo que ellos sabían hacer antiguamente, como es el seco de chivo, el seco de pollo.

### 5.- ¿Cuál es la ventaja de la alimentación ancestral comparada con la actual?

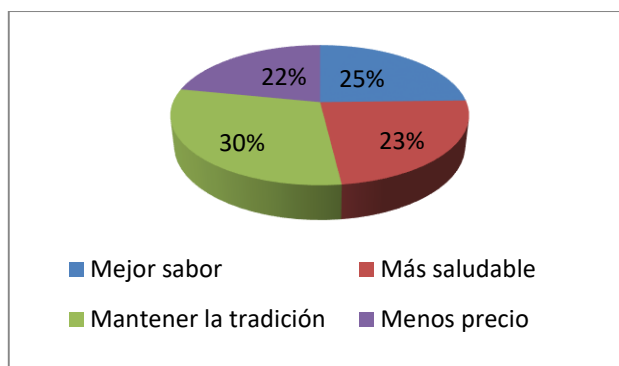
**Cuadro N° 9**

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje
Mejor sabor	90	25%
Más saludable	86	23%
Mantener la tradición	110	30%
Menos precio	80	22%
Ninguna		0%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 9**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## Análisis

De los 366 encuestados, 90 personas que equivale a 25% expresa que la comida ancestral tiene mejor sabor, porque no lleva ningún colorante ni conservante, mientras que el 86 que corresponde al 23% de personas manifiestan que es más saludable para el organismo, 110 personas que incumbe a 30% es mejor mantener la tradición, costumbre del pueblo indígena, 80 personas que representa el 22% por el costo que era menor comparada con la actual.

## INTERPRETACIÓN

Con las respuestas obtenidas puedo decir que la comida ancestral es mejor por su sabor, también debemos seguir manteniendo nuestras tradiciones y costumbres.

La mayoría de encuestados mencionan que en la comida ancestral hay mucha ventaja, comparada con los alimentos que consumimos actualmente, los productos de este tiempo ya no son naturales desde su siembra porque desde ese punto los agricultores utilizan químicos y luego de la cosecha entra a un proceso de



conservación para luego ser distribuidos en el mercado ecuatoriano. Antes en el pueblo indígena nadie conocía sobre estos procesos mientras que hoy con el pasar del tiempo saben y conocen como es la preparación de los productos antes de llegar al paladar de quien los consume.

**6.- Hace seis décadas como preparaban sus productos para su consumo diario.**

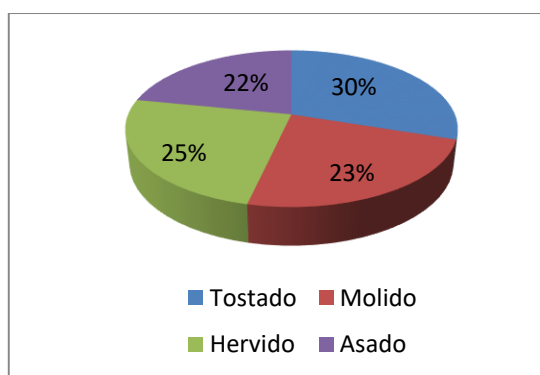
**Cuadro N\* 10**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Tostado	110	30%
Molido	86	23%
Hervido	90	25%
Asado	80	22%
Ninguno		0%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N\* 10**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

De los 366 encuestados mencionan así, 110 personas que corresponde al 30% preparaban tostado, 86 personas que representa al 23% hacían moliendo sus alimentos, 90 personas que incumbe al 25% realizaba mediante la cocción del hervido, 80 personas que corresponde a 22% preparaban asando a leña, estas son las técnicas que hace seis décadas utilizaban en la parroquia.

## INTERPRETACIÓN

Respondiendo a esta pregunta puedo decir que estas cuatro técnicas eran las más utilizadas, en las épocas antiguas, ellos no asistían a una escuela solo pasaban en la casa en la agricultura, por eso desconocían sobre las numerosas técnicas culinarias que existía.

La mayoría de encuestados relatan que antiguamente ellos sembraban diferentes tipos de granos y se tardaba un año en llegar la cosecha, cuando llegaba el año en ese instante iban a cosechar y al día siguiente en caso de cebada, trigo, centeno,

golpeaban con un palo y sacaban solo el grano y por las mismas tostaban y luego molían en una piedra y sacaban las harinas para realizar coladas de sal y de dulce. El cuy y el conejo eran los animales más utilizados para el consumo ya sea en fiestas o a diario, preparaban asado a leña o loco. A las mujeres indígenas hacían callos en las rodillas por moler encima de la estera y en la piedra de moler.

## 7.- ¿En las fiestas que sazón utilizaban para preparar sus comidas?

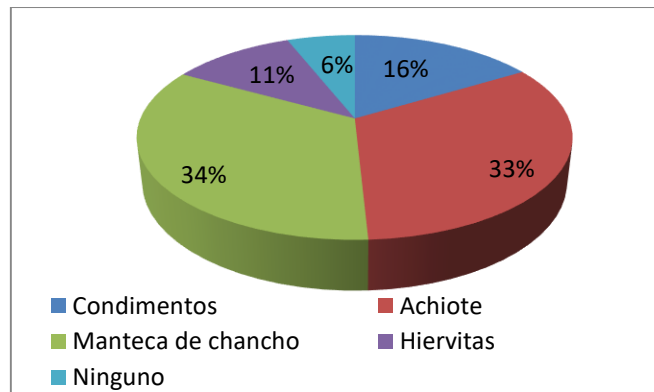
**Cuadro N° 11**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Condimentos	60	16%
Achiote	120	33%
Manteca de chanco	124	34%
Hierbitas	40	11%
Ninguno	22	6%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 11**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

Al referir la siguiente pregunta 60 personas que equivale a 16% manifiesta que utilizaban condimentos, 120 personas que corresponde a 33% menciona el achiote, 124 personas que incumbe al 34% manifiesta la manteca de chanco, 40 personas que simboliza el 11% preparaban con las hierbitas.

## INTERPRETACIÓN

Al tomar en cuenta la mayoría de las encuestas ratifican que antiguamente se utilizaba el achiote y la manteca de chanco, para que tenga mejor sabor sus comidas. Adicional a todas las sazones mencionadas anteriormente utilizaban el paico, la leche, la manteca de borrego, la cebolla blanca, en los dulces la canela, panela, etc.

Los habitantes de la parroquia sabían cómo conservar la carne hasta un mes o varios meses, creaban de la siguiente manera, una vez que matan a un puerco o

borrego colocaban sal inmediatamente colgaba en el Huarco (cordel), en la dirección de la tullpa (fuego), por donde salía el humo mientras preparaban sus comidas, la carne iba secando y se volvía ahumada al momento de poner en la olla daba un sabor diferente al del achiote, o la manteca de borrego.

En la actualidad algunos hogares siguen preparando sus comidas utilizando las sazones mencionadas, por falta de educación, por no poseer material necesario para almacenar sus comestibles, siguen manteniendo su cultura y tradición de guardar y preparar alimentos a la antigua.

## 8.- ¿Usted utiliza las siguientes técnicas para preparar sus comidas actualmente?

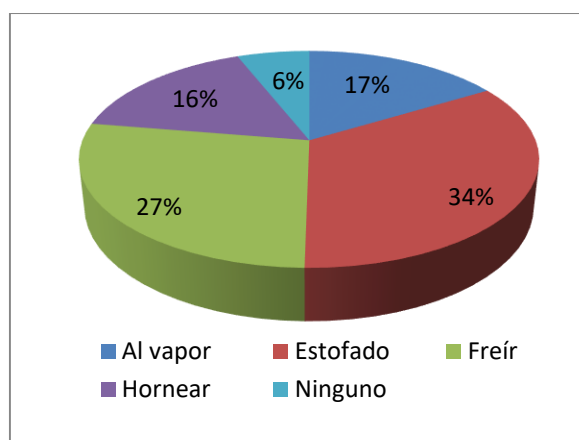
**Cuadro N° 12**

Indicadores	Frecuencia	Porcentaje
Al vapor	60	17%
Estofado	124	34%
Freír	100	27%
Hornear	60	16%
Ninguno	22	6%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 12**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

De los 366 encuestados responden de la siguiente manera, 60 personas que incumbe al 17% realizan a vapor, 124 personas que corresponde al 34% mediante la técnica del estofado, 100 personas que representa el 27% la técnica de la fritura, 60 personas que equivale a 16% utiliza la técnica de hornear, el 6% de habitantes desconocen las técnicas antes mencionadas, las preparaciones realizan de acuerdo a la enseñanza de sus antepasados como el tostado, la molienda, el asado en leña, etc.

## INTERPRETACIÓN

Al respecto a esta pregunta puedo indicar que las técnicas más utilizadas actualmente son el estofado y la fritura, los demás realizan siempre y cuando sus hijos están en casa, porque la mayor parte de los jóvenes de la parroquia emigran a las ciudades, en la casa quedan solo sus padres con los animales y la agricultura.

La técnica de freír fue introducida por los españoles hace varias décadas por tal razón el indígena de Cacha sigue utilizando esta técnica hasta la actualidad. La molienda de los granos que era en piedra últimamente realizan en un molino industrial muelen de pie o sino traen tostado a Riobamba y hacen moler en los molinos de la ciudad como Santa Rosa, San Alfonso, La Merced.

**9.- ¿Cuál es la ventaja de la comida actual comparada con la comida de hace seis décadas?**

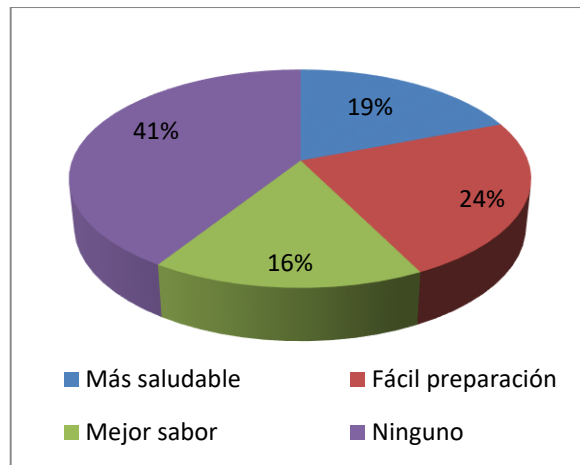
**Cuadro N° 13**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Más saludable	70	19%
Fácil preparación	86	24%
Mejor sabor	60	16%
Ninguno	150	41%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 13**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

De los 366 encuestados 70 personas que representa al 19% manifiesta que la comida actual es más saludable, 86 personas que corresponde al 24% indica la fácil preparación, 60 personas que incumbe al 16% expresa que tiene mejor sabor, 150 personas que equivale a 41% no están de acuerdo con ninguna de las anteriores.

## INTERPRETACIÓN

El mayor porcentaje de los encuestados consideran que no están de acuerdo con ninguna de las ventajas mencionadas anteriormente, manifiestan que antes era más saludable, menos precio, mejor sabor sin ningún método de preservación. Los productos que ellos sembraban, la alimentación que preparaban con sus utensilios, el abono orgánico que utilizaban para la siembra de papas, cebadas, ocas, mellocos, etc., son la parte natural del indígena por tanto brinda mucha energía, menos enfermedad, viven hasta la edad que actualmente tienen.



En el momento de las encuestas manifestaban que la gente de esta temporada son chauchas [débiles), por mínimas cosas que realizan en el trabajo se complican, en la sociedad aparecen muchas enfermedades, todo esto causado por la mala alimentación y los productos que ya no son naturales más bien son alterados sus características organolépticas.

#### 10.- ¿Cree usted que es importante recordar los platos típicos de Cacha?

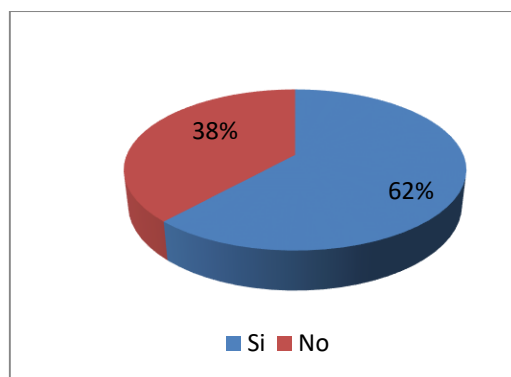
**Cuadro N° 14**

<b>Indicadores</b>	<b>Frecuencia</b>	<b>Porcentaje</b>
Si	226	62%
No	140	38%
<b>Total</b>	<b>366</b>	<b>100%</b>

**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha

**Autor:** Martha Congacha

**Gráfico N° 14**



**Fuente:** Encuestas a mayores adultos de Cacha  
**Autor:** Martha Congacha

## ANÁLISIS

En este punto de los 366 encuestados, 226 personas que equivale al 62% considera que es importante recordar los platos típicos de la Parroquia de Cacha, realizando nuevas alternativas gastronómicas con los productos existentes en la zona, 140 personas que corresponde al 38% no considera recordar los platos típicos, manifiestan que ya están en una edad avanzada y que tiene la idea que muy pronto les llega la muerte, y también indica que las futuras generaciones no están viviendo en el campo ahora solo existe la migración a las ciudades y países.

## INTERPRETACIÓN

La mayor parte de los encuestados coinciden con la propuesta planteada es decir, se debe dar importancia a los platos típicos de la zona, realizar nuevos platos utilizando los productos propios de Cacha, dar charlas sobre este tema a las nuevas generaciones para que ellos se concienticen y no olviden la gastronomía indígena también, que sigan manteniendo las costumbres y tradiciones del pueblo de Cacha.

En esta parte dan un apoyo para que aplique este proyecto en el Centro Turístico, elaborando nuevas recetas con los productos que ellos siembran y haciendo degustar a los turistas extranjeros y Nacionales que llegan al sitio, es decir en Cacha si existe riqueza de recursos que nuestra pacha mama brinda.

## **5.2.-PRESENTACIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS OBTENIDOS EN LAS ENTREVISTAS**

Continuando con la investigación de campo procedí a realizar la entrevista, al señor teniente Político y al administrador del Centro Turístico, con el propósito de rescatar diferentes opiniones y sugerencias para con estos criterios poder sustentar la presente investigación, que a continuación detallo lo que a mi parecer constituye lo más importante de la información receptada.

### **1.- ¿Que alimento especial del pueblo de cacha se consume en los ritos?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-**El alimento típico de esta parroquia son las papas con cuy con salsa de maní, acompañado de la chicha de jora como una bebida típica, también el mote que nunca falta en todos los ritos.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** La comida especial en los ritos es el caldo de mote con carne de borrego y achiote, con rico ají molido en piedra, como plato fuerte las papas con cuy, la bebida el aguardiente, el vino, la chicha de jora o chicha de avena.

**Comentario.-** La comunidad indígena festeja todas las fiestas, en especial la religión católica porque brindan culto a las vírgenes y santos son devotos, en estas fechas el prioste invita a todos los habitantes de la comunidad, para realizar el evento, primero van a la misa después invita a la casa para servir la comida que es el caldo de mote con carne de borrego o de res y achiote acompañado de ají, como plato fuerte las papas con cuy y al último las bebidas típicas. En el matrimonio indígena reparte un plato de mote con habas hervida seguido de un plato de máchica a todos los invitados esto es una costumbre del pueblo indígena, todo este acto se llama huarmi mizay (comida de la novia).

**2.- ¿Cree usted que es importante rescatar alimentos típicos de Cacha?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Es de mucha importancia rescatar, últimamente se están perdiendo todos los alimentos típicos, nuestra cultura, tradición y costumbre de los pueblos indígenas.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Si, las mejores ideas que deben tener nuestros jóvenes de ahora es seguir manteniendo la cultura, costumbre, y en especial la gastronomía ancestral que también forman parte del centro turístico.

**Comentario.-** Las dos personas entrevistadas manifiestan que es de suma importancia rescatar todas las costumbres, tradiciones, historias, leyendas de la parroquia para difundir a las futuras generaciones y hacer conocer a los turistas que visitan al centro turístico, para que ellos lleven recuerdo y trasmitan a las demás personas de su entorno.

**3.- ¿Está de acuerdo que se siga manteniendo las fiestas tradicionales de Cacha?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Si estamos de acuerdo seguir manteniendo todas las fiestas de Cacha, pero en algunas comunidades existe mucha migración por esa razón no se están cumpliendo a cabalidad todas las fiestas.

**Administrador del Centro Turístico, Ángel Sucuy.-** Manifiesta también estar de acuerdo en seguir manteniendo las fiestas tradicionales.

**Comentario.-** Las autoridades de la localidad están de acuerdo en seguir manteniendo las festividades en todas las comunidades, a pesar de existir la migración de los habitantes a diferentes ciudades y países, por la vida misma en que vivimos hace que la gente migre y olvide sus tierras y busquen un futuro mejor. Para realizar todos los ritos se necesita dinero ya no es como antes que todo era económico. Nuestros nativos realizaban estas fechas importantes con mucha alegría y diversión, también dando gracias a Dios a los santos, vírgenes que creían por los granos que han sembrado o cosechado, y que el próximo año les vaya mucho mejor que este año.

**4.- ¿Qué ventajas y desventajas cree usted que tiene los alimentos tradicionales de Cacha?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Como una de las ventajas que tiene este sector son sus alimentos sembrados a base de abono orgánico, como desventaja la mala utilización de estos productos, ejemplo vender a cambio de productos procesados.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Una de las ventajas de los alimentos antes mencionados contienen un alto valor nutricional para los seres humanos.

**Comentario.-** Las ventajas que manifiestan las autoridades de los alimentos; son sanos, nutritivos, con sabor y olor muy agradable. Por otro lado estos productos no son preparados a base de ningún condimento químico.

Como desventaja en la actualidad para cualquier evento se prepara alimentos a base de condimentos químicos para dar mejor sabor y a su vez esto ocasiona malestar en el estómago para la gente que no está acostumbrada a consumir sus alimentos de esta manera.

**5.- ¿Está de acuerdo que se realice fiestas no autóctonas en Cacha, ejemplo cumpleaños, san Valentín, navidad?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** En esta pregunta si está de acuerdo porque ya son fiestas modernas y que toda la gente realiza con mucha alegría.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** No está de acuerdo porque si vamos a realizar fiestas modernas estamos olvidando toda nuestra cultura indígena.

**Comentario.-** Estas fiestas son impuestas por los conquistadores españoles, es una copia de los occidentales, es mejor mantener las fiestas autóctonas del pueblo originario indígena que se diferencian en la comida, bebida, y bailes con sus trajes típicos y representativos de la zona.

**6.- ¿Qué ventajas y desventajas, cree usted que puede tener el alimento actual que se consume en Cacha?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Por un lado permite que la gente de esta zona compre en los mercados de la ciudad y lo preparen al instante, así ahorrar tiempo para el resto de las labores que poseen, desventaja alimento procesado.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Los alimentos comprados en la ciudad permite la fácil preparación a diferencia que los alimentos del campo requiere un largo proceso de cocción natural por parte de los habitantes de esta zona.

**Comentario.-** La alimentación actual tiene como una ventaja la fácil preparación de diferentes productos, en el caso de las verduras la mayor parte viene ya pre cocidos y congelados las personas que adquieren este producto principalmente en el centro turístico solo permite llegar al punto de ebullición ya está listo para servirse, así vienen todos los productos ya sean verduras, carnes, hortalizas, frutas, etc., Como desventaja ya no adquieren el mismo valor nutritivo pierden todas sus características organolépticas cada producto que entra en proceso de pre-elaboración.

**7.- ¿Es necesario para usted, comparar las técnicas de preparación de alimentos ancestrales, y las técnicas actuales utilizadas en la parroquia?**



**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-**Si existe diferencias en las técnicas de preparación por los sabores y olores propios de los utensilios.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** La cocina ancestral es muy diferente a la de hoy desde que utilizamos otros equipos y utensilios cambia el sabor de nuestra comida.

**Comentario.-** Las técnicas que antiguamente utilizaban nuestros padres eran las más comunes y saludables para su consumo, el asado de cuy realizaban a base de calor de la leña, las diferentes preparaciones hacían en ollas de barro, molían en piedras de moler, tostaban en un tiesto de barro, se servían la comida en platos de barro, con una cuchara de palo.

Actualmente utilizan las técnicas más fáciles, los mismos productos ya vienen procesados por las industrias, existen más equipos de cocina con mayor tecnología que permite realizar diferentes tipos de cocción en cada producto con diferentes olores y sabores e incluso al comensal le agrada, cuando no son procesados correctamente, en su temperatura, y el tiempo de cocción pierde el valor nutricional que cada producto posee.

**8.- ¿Es factible mantener los productos propios de la zona, para el consumo del pueblo Cacha?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-**Esta de acuerdo mantener todos los productos, y con el tiempo quiere formar una pequeña asociación de pequeños productores de Cacha, por medio de este proyecto seguir manteniendo nuestros productos.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Sería genial mantener los productos, seguir sembrando todos los géneros para la preparación y venta a los turistas internos y externos.

**Comentario.-**Mantener los productos de la zona, por la buena calidad producido con abono orgánico, con los huesos de sus mismas crías como cuy, conejo, gallina sería una magnífica idea por parte de las autoridades, líderes de la parroquia. También los productos sirven para preparar diferentes platos para todos los ritos que existen en la parroquia de Cacha.

**9.- ¿Es posible con las nuevas tendencias gastronómicas rescatar los alimentos ancestrales?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Si es posible rescatar los alimentos ancestrales con la ayuda de los jóvenes de esta temporada que emigran a las ciudades a educarse y dan cuenta que los alimentos y productos de campo son de gran importancia para el consumo diario.

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Si existe la posibilidad de seguir manteniendo e innovando a las nuevas generaciones que vienen.

**Comentario.-** Si es necesario rescatar los alimentos ancestrales mejorando en la calidad de preparación y garantizar principalmente en la higiene y manipulación de los productos, también se debe tomar en cuenta el tiempo de cocción, técnicas de cocción para una mejor satisfacción del consumidor final.

**10.- ¿Cree usted que la comida y bebida de Cacha es un componente fundamental de las tradiciones y costumbres?**

**Respuesta:**

**Teniente Político Alberto Ganan.-** Si

**Administrador del centro turístico Ángel Sucuy.-** Si

**Comentario.-** Si es un componente fundamental por medio de la preparación de estos alimentos redimimos las tradiciones y costumbres del pueblo originario de Cacha.

Desde seis décadas nuestros padres han venido preparando las comidas y bebidas mediante su conocimiento y sabiduría que han dejado sus ancestros, lo cual han venido conservando sin olvidar, también da la idea de que debemos seguir manteniendo todas esas costumbres e informar a nuestras futuras generaciones.

### **5.3.- DISCUSIÓN**

#### **Verificación de Objetivos**

Después de la investigación bibliográfica y empírica debo indicar que los objetivos planteados fueron logrados a través de un gran esfuerzo personal, y con la colaboración de todos, quienes tuvieron la amabilidad de brindar un aporte personal, hicieron posible en el desarrollo del trabajo de campo, el cual para mí fue una alegría para poder demostrar una mejor ilustración, por lo tanto se puede verificar por separado los objetivos generales y específicos.

#### **Objetivo general**

- **Estudiar la antropología Culinaria del Pueblo de Cacha para su aplicación en el Centro Turístico Pucará Tambo, Provincia de Chimborazo Periodo 2011**

Este objetivo se cumplió en su totalidad, lo que significa que se justifique plenamente el desarrollo de la presente tesis, ya que para el sustento teórico de

esta investigación fue preciso realizar un análisis de la importancia de estudiar la gastronomía del pueblo indígena Cacha.

### **Objetivos específicos**

- **Identificar los tipos de cocción, materia prima, y materiales que se utilizaba antiguamente en la alimentación del Pueblo de Cacha.**

A través de la investigación de campo, y mediante la elaboración del marco teórico puedo demostrar que este objetivo fue avanzado correctamente, indicando todas las técnicas, productos, y materiales que se utilizaba antiguamente en los pueblos indígenas para preparar sus alimentos tanto en las fiestas como en su alimentación diaria.

- **Detectar las costumbres ancestrales culinarias del pueblo de Cacha.**

En el siguiente objetivo puedo mencionar que si se detectaron las costumbres rituales y alimenticios que sabían utilizar nuestros antepasados de hace seis décadas, en el marco teórico se detallan las costumbres ancestrales.

- **Promover las antiguas alternativas gastronómicas para el consumo de productos en el Centro Turístico Pucará Tambo, parroquia Cacha, en base al estudio de su Antropología Culinaria.**

Este objetivo se fundamenta en el desarrollo del presente estudio ya que al promover las antiguas alternativas gastronómicas se incrementará más clientes en el centro turístico, habrá más acogida de los productos por parte de las autoridades

de la parroquia, dirigentes de las comunidades y los habitantes del pueblo tendrán más ganas y animo de seguir en la agricultura.

- **Presentar una receta estándar de las antiguas alternativas culinarias para el Centro Turístico Pucará Tambo.**

Al presentar un recetario con las antiguas alternativas culinarias, servirá de apoyo para los empleados del centro en el área de cocina, pueden guiar en este recetario y preparar los alimentos con los productos existentes del pueblo de Cacha, para un mejor servicio a los clientes internos y externos.

## **VI.- CONCLUSIONES**

Una vez concluido el presente trabajo investigativo, enuncio las siguientes conclusiones:

- En el presente trabajo de investigación he podido observar que las fiestas, y otros trabajos han sido autentico del pueblo indígena de Cacha; las fuerzas del bien, de la vida, de la resurrección (representadas en los santos, vírgenes y otras imágenes) triunfen sobre el eventual enemigo (plagas, sequias, etc.). Las fiestas durante la cosecha o recolección de granos es el pago que el indígena ofrece a las deidades por el beneficio recibido, se realiza este Raymi en medio de un sentimiento de agradecimiento a pacha mama (madre tierra) y temor al señor (Dios), por el deseo inconsciente de evitar un posible castigo al no hacer la fiesta al Santo, lo cual se manifestará tarde o temprano en desgracias personales, crianza de animales, siembras y cosechas, según la creencia de nuestros ancestros.

- Cabe indicar que los ritos realizados por los indígenas de Cacha, son hechos de manifestaciones culturales, el indígena siempre se mantenía con su poncho, con su creencia, ritos, sabiduría, aplicaban la ingeniería, la arquitectura, ganadería: bovinos, porcinos, ovinos, equinos, y especies menores.
- Los habitantes de la zona, utilizaban en todos sus actos sociales: la chicha de jora, el aguardiente, en las fiestas los acompañantes ofrecía en calidad de regalo barriles de chicha de jora unos cuantos litros de aguardientes, los familiares más cercanos al prioste ayudaban con oveja, chancho pelado.
- Existe un mayor porcentaje de migración dentro, fuera de la provincia y del país, los habitantes de la zona de Cacha por la migración van perdiendo sus costumbres de los padres principalmente los procesos de la agricultura, ganadería, crianza de especies menores y todas las manifestaciones culturales.
- La emigración radica creación de sextas religiosas en diferentes ciudades y del país, la población indígena cada día han sido divididos representando, defendiendo su membrete de culto.
- He cumplido con todos los objetivos propuestos en el trabajo de investigación, dando un cabal resultado en las encuestas y entrevistas



obtenidas en el trabajo de campo con las autoridades, líderes, habitantes del pueblo de Cacha.

- La utilización de instrumentos, utensilios, herramientas de agricultura, recursos humanos, los medios de arado con bueyes degeneran en su totalidad, utilizando los medios fáciles e importados como la maquinaria agrícola. Todos los saberes ancestrales en nuestro medio solo están quedando en la historia.

## **VII.- RECOMENDACIONES**

Concluida el trabajo de investigación, es menester mencionar varias recomendaciones, las cuales se destacan a continuación.

- Crear una cultura turística en la población a partir de campañas de sensibilización sobre la importancia de las costumbres, tradiciones, gastronomía del pueblo indígena (turismo). Esta actividad se debe realizar en conjunto con las autoridades máximas de la parroquia y los dirigentes de las 23 comunidades.
- En el parador del Centro Turístico Pucara Tambo deben ofrecer a los turistas alimentos propios de la zona, producidos sin químicos.
- El Centro Turístico Pucara Tambo debe contar con los implementos necesarios para el correcto almacenamiento de los productos comestibles (perecederos y no perecederos)
- Los equipos del área de cocina deben ser de material de acero inoxidable para evitar la contaminación en los alimentos y fácil limpieza.

- El personal de Centro Turístico debe mantenerse en permanente capacitación en el área de servicio al cliente, en preparación de alimentos, guías turísticas y sobre la antropología culinaria del pueblo Cacha.
- Los empleados deben cumplir con todas las normas de higiene personal, manipulación correcta de los alimentos, saber el idioma para poder desenvolver ante el cliente extranjero.
- Las autoridades locales deben emprender en programas de promoción con señalización, publicidad, por vía internet, prensa, televisión, radio, afiches, trípticos, también realizar festival gastronómico en las ciudades más pobladas del país, ofreciendo recetas elaboradas con productos propios de la zona.
- El encargado de Pucará Tambo en coordinación con las autoridades locales deben lanzar proyectos ante el Ministerio del Turismo haciendo conocer las manifestaciones culturales para su publicidad dentro y fuera del país.
- El administrador, debe ofrecer al turista el lugar como un centro de relax, esparcimiento, salud resaltando las bondades del viento de las montañas, el silbido de las aves al amanecer, y la gastronomía autóctona de la zona.

## **IX.-REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS**

---

### **HISTORIA**

[www.hombreprimitivo](http://www.hombreprimitivo.com)<sup>(1)</sup>

2010 – 11 – 15

### **HISTORIA INCAS (EFINICION)**

Microsoft ® Encarta ® 2009. © 1993-2008 Microsoft Corporation. <sup>(2)</sup>

2010 – 11 – 20

**ARRIETA CH., M.**, Cacha Raíz de la Nacionalidad Ecuatoriana. Riobamba: Banco Central del Ecuador. 1984, 120p. <sup>(3)</sup>

**PEREZ. T., A. R.** LosPuruhuaes. Quito:Casa de la Cultura Ecuatoriana. 1970. 400p. <sup>(4)</sup>

**BOTERO, L. F.** Chimborazo de los Indios: colección de Antropología aplicada. Quito: Banco Central del Ecuador.1992. 200p. <sup>(5)</sup> <sup>(6)</sup>

---

## **CULTIVO ANDINOS (HABAS)**

[www.euroresidentes.com](http://www.euroresidentes.com)<sup>(7)</sup>

2011 – 04 – 11

## **COLADA MORADA (ECUADOR)**

[www.deliciasdelecuador.com/](http://www.deliciasdelecuador.com/)<sup>(8)</sup>

2011 – 04 – 11

## **FANESCA (ORIGEN)**

[www.deliciasdelecuador.com](http://www.deliciasdelecuador.com).<sup>(9)</sup>

2011 – 04 – 11

## **HISTORIA DE CHIGUILES**

[www.ecuaworld.com.ec/](http://www.ecuaworld.com.ec/)<sup>(10)</sup>

2011 – 04 – 11

## **CULTIVO TRADICIONAL**

[www.concope.gov.ec/](http://www.concope.gov.ec/)

2011 – 08 – 10

## **MAIZ (BENEFICIOS)**

[www.concope.gov.ec/](http://www.concope.gov.ec/)

2011 – 12 – 10

---

## **PAPAS NATIVAS**

[www.agroecuador.com](http://www.agroecuador.com)

2011 – 08 – 10

## **QUINUA (CULTIVO ANDINO)**

[www.concope.gov.ec/](http://www.concope.gov.ec/)

2011 – 08 – 10

## **CACHA CULTURA \_ TRADICIÓN**

<http://es.wikipedia.org/wiki/>

2011 – 05 – 19

## **CEBADA (CULTIVO ANDINO)**

[www.vivirnatural.com/](http://www.vivirnatural.com/)

2011- 01- 22

## **OCA (CULTIVO ANDINO)**

Microsoft Encarta2009. 1993-2008 Microsoft Corporación.

2011 – 06 – 11

**PEÑAHERRERA, P., COSTALES, A.,** La Real Familia Duchicela: Valencia –

España, América Suya.Quito: Casa de la Cultura Ecuatoriana. 1992. 400p.

---

**BENÍTEZ, L. GARCÉS, A.**Culturas ecuatorianas ayer y hoy. Quito: Abya – Yala.

1993. 150p.

**AZEVEDO, L. L.**Ecoturismo indígena. Quito: Abya – Yala.2007. 150p.

**TIUPUL, J. ARRIETA, M. LEON, A.**Kacha Cuna de la Gran Nación Puruwa.

Quito: FECAIPAC. 2010. 30p.

---

## X.- ANEXOS



TRABAJO CON MAQUINARIA EN LA AGRICULTURA





COSECHA DE LA CEBADA DEL PUEBLO DE CACHA



PREPARACION DE ALIMENTOS DEL PUEBLO DE CACHA



MISA DE CACHA FIESTA





ALMUERZO COMUNITARIO EN LAS FIESTAS



UTENSILIOS PARA MOLER GRANOS



HERRAMIENTAS DE TRABAJO PARA LA AGRICULTURA



UTENSILIOS BASICOS PARA LA ALIMENTACIÓN DE NUESTROS ANCESTROS





TUESTO DE BARRO



VESTIMENTA DEL PUEBLO DE CACHA



FIESTA DE INTY RAYMI EN PUCARA TAMBO



CENTRO TURISTICO PUCARA TAMBO

---